AFINOX®
QUALITY PERFORMANCE IN REFRIGERATION

LINEA BUFFET
BUFFET LINE
LIGNE BUFFET
BAUREIHE BUFFET
BUFFETLIJN
ЛИНИЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИЛАВКОВ



SERIES N° 75970054 EDITION 05.20060109

AFINOX s.r.l. 35010 VIA VENEZIA 4, MARSANGO (PD) TEL 0499638311-FAX-049552688

AFINOX
QUALITY PERFORMANCE IN REFRIGERATION

ITALIANO

MANUALE DI ISTRUZIONE , USO E MANUTENZIONE

SOMMARIO

1. PREMESSA

Il manuale di istruzioni si riferisce ai buffet ed espositori a muro serie Samoa e Fiji.

Le informazioni del manuale hanno lo scopo di fornire indicazioni relative a:

- utilizzo dei buffet;
- caratteristiche tecniche;
- istruzioni per l'installazione ed il montaggio;
- informazioni per l'istruzione del personale addetto all'uso;
- interventi di manutenzione.

Il manuale è da considerarsi come parte del buffet ed in quanto tale deve essere conservato, per futuro riferimento, per tutta la durata del buffet.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- uso improprio del buffet;
- installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti di alimentazione;
- gravi carenze nella manutenzione prevista;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle istruzioni.

! *Gli apparecchi elettrici possono essere pericolosi per la salute. Le normative e le leggi vigenti devono essere rispettate durante l'installazione e l'impiego di tali apparecchiature*

2. IDENTIFICAZIONE - MARCATURA

CE
CODICE ITEM — MATR. S/N (1)
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE (V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO DEFROSTING (W) — ILLUMINAZIONE LIGHTING (W) — IP 20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA (m²) — VOLUME NETTO NET CAPACITY (Dm³)
REFRIGERANTE COOLING FLUID — MASSA WEIGHT (Kg)
CAPACITA' (W) CAPACITY (-10°/+45°) — CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS
ISOLAMENTO: 245 HFC ISOLATION — RUMORE NOISE LEVEL dB(A) (2)
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year) — CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS
COMMESSA W.SCHED. — ORDINE W.ORD. — ANNO YEAR (3)

Figura 1 - Esempio di targa d'identificazione applicata al mobile

Per una corretta consultazione di questo manuale identificate il modello in Vs. possesso tramite le indicazioni riportate sulla targhetta.
Il mobile è identificato dai seguenti parametri:

1. Matricola
2. Dati tecnici
3. Anno di fabbricazione

3. USO PREVISTO

I buffet sono mobili per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili, con gruppo di refrigerazione incorporato.
NB: i buffet non sono dei frigoriferi conservatori ma sono dei mobili espositivi; la merce esposta deve essere inserita al loro interno ad una temperatura idonea (+2 ÷ +10°C) e la durata dell'esposizione dipende esclusivamente dall'utilizzatore del mobile frigorifero.

3.1. Uso previsto dei buffet Samoa e Fiji

Per i buffet Samoa e Fiji la temperatura di esercizio della vasca refrigerata è compresa tra +2°C e +10°C ad una temperatura ambiente di 25°C e 60%UR.

I buffet Samoa 3/1 sono predisposti per ospitare nella vasca refrigerata 3 vaschette GN 1/1 (530x325 mm), o sottomultipli, fornite a richiesta, la dotazione standard prevede:

- due supporti in acciaio per vaschette GN 1/1

I buffet Samoa 4/1, Murale, Service, Wings e Fiji quadro 4/1 sono predisposti per ospitare nella vasca refrigerata 4 vaschette GN 1/1, o sottomultipli, fornite a richiesta; la dotazione standard prevede:

- tre supporti in acciaio per vaschette GN 1/1

I buffet Samoa 6/1 sono predisposti per ospitare nella vasca refrigerata 6 vaschette GN 1/1, o sottomultipli, fornite a richiesta, la dotazione standard prevede:

- cinque supporti in acciaio per vaschette GN 1/1

I buffet Fiji quadro 8/1 sono predisposti per ospitare nella vasca refrigerata 8 vaschette GN 1/1, o sottomultipli, fornite a richiesta, la dotazione standard prevede:

- otto supporti in acciaio per vaschette GN 1/1

I buffet Samoa e Fiji sono caratterizzati da piani laterali in silice e scorrivassoi (opzionali); il rivestimento e la sovrastruttura sono realizzati in legno (delle diverse tonalità).

La vasca refrigerata è illuminata da una luce diffusa emessa da un tubo fluorescente installato nella sovrastruttura.

La sovrastruttura, completata da protezioni in plexiglass, è studiata per sorreggere un peso supplementare (derivante da stoviglie, bicchieri, posateria, ...) di massimo di 20 kg uniformemente distribuito.

E' necessario effettuare le operazioni di salita e discesa della sovrastruttura e movimentazione del buffet dopo aver tolto ogni carico dalla sovrastruttura stessa.

AFINOX si ritiene sollevata da qualsiasi responsabilità attenente a malfunzionamenti derivanti, direttamente od indirettamente da manovre errate, eseguite senza adottare le cautele sopra esposte.

4. DESCRIZIONE TECNICA

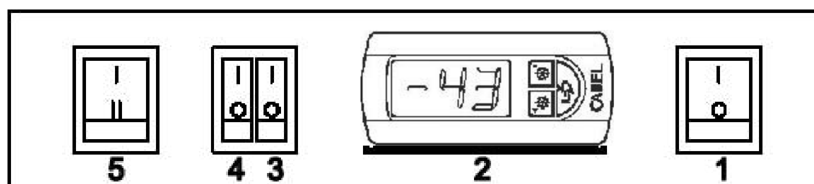
Tutti i Buffet funzionano mediante un compressore ermetico collegato ad una serpentina di rame immersa all'interno della schiuma poliuretanica della vasca inox.

La condensazione del gas è ad aria, il controllo della temperatura viene eseguito mediante un termostato elettronico e l'azionamento della cappottina (nei modelli in cui è prevista) viene eseguito mediante un sollevatore elettrico.

Il gas impiegato nel circuito frigorifero è quello previsto dalla normativa in vigore.

5. QUADRO DI COMANDO

I dispositivi sul pannello di controllo sono:



1. interruttore generale con luce spia di funzionamento verde
2. centralina elettronica
3. interruttore lampada neon
4. accensione centralina
5. interruttore salita e discesa cappottina

5.1. Dispositivi di regolazione e segnalazione

5.1.1 Interruttore generale

Ha la funzione di attivare il collegamento con la rete elettrica. La luce spia verde segnala lo stato di collegamento.

- luce accesa I: collegato
- luce spenta 0: scollegato

5.1.2 Centralina elettronica

Sul frontale dello strumento sono presenti un display a tre cifre tre LED di retroillumi-nazione dei tasti.
Essi indicano:

 Questo LED indica lo stato (acceso o spento) dell'attuatore controllato,(normalmente un compressore); il tasto viene retroilluminato da un LED verde ed è disponibile solo nei modelli Top. Lo stato d'accensione del LED può assumere i seguenti stati per indicare:

stabilmente acceso	**compressore in funzione**
lampeggiante continuo	richiesta pendente di attivazione compressore

 Segnalazione d'allarme: è presente solo nei modelli Top, il tasto è retroilluminato da un LED rosso.

 Segnalazione di sbrinamento in corso: è presente solo nei modelli Top, il tasto è retroilluminato da un LED verde. Lo stato d'accensione del LED può essere:

stabilmente acceso	sbrinamento in funzione
lampeggiante continuo	richiesta pendente di sbrinamento

Il display a LED mostra una delle seguenti informazioni secondo la funzione in corso:
• in funzionamento normale: valore misurato dalla sonda ambiente o della seconda sonda;
• in fase di impostazione parametri: codice del parametro o il valore ad esso associato;
• in presenza di una situazione d'allarme: codice lampeggiante dell'allarme rilevato alternato al valore della temperatura.

Utilizzo della tastiera
Per mezzo di tre tasti si eseguono i comandi d'attivazione e disattivazione degli stati di funzionamento dello strumento e l'impostazione dei parametri.
Per l'utilizzo dei tasti si possono distinguere due situazioni diverse: una di funzionamento normale e la seconda di modifica parametri. Per ogni tasto si indicano le possibili azioni associate nei due stati.

In funzionamento normale e se premuto per più di 5 secondi:



In modifica parametri:
• passa da un parametro al successivo;
• incrementa il valore associato al parametro.

In funzionamento normale:
• tacita l'allarme acustico (solo se previsto);
• visualizza e/o imposta il Set Point;
• se premuto per più di 5 secondi non in presenza d'allarme: dà accesso al menù di predisposizione dei parametri tipo 'F' (frequenti);
In modifica parametri:
• visualizza il valore associato al parametro selezionato/esce dalla visualizzazione;
• se premuto per più di 5 secondi in modifica parametri esegue la memorizzazione registrando le modifiche.

In funzionamento normale:
• se premuto più di 5 secondi: attiva uno sbrinamento manuale se abilitato.
In modifica parametri:
• passa da un parametro al precedente;
• diminuisce il valore associato al parametro.

Modifica del Set Point
Sullo strumento è previsto un Set Point (punto di lavoro) di 4ºC. Può essere modificarlo come segue:

1. premere per un secondo il tasto per visualizzare il valore del Set Point;
2. dopo un istante, il valore precedentemente impostato inizia a lampeggiare;
3. incrementare o decrementare il valore del Set Point con i tasti e/o fino a visualizzare il valore desiderato;
4. premere di nuovo per confermare il nuovo valore.

Funzionamenti anomali o particolari
Gli strumenti della serie PJ32 sono in grado di rilevare automaticamente i principali malfunzionamenti con conseguente attivazione delle seguenti azioni:
• il malfunzionamento viene segnalato sul display con un opportuno codice d'allarme. In particolare lo strumento visualizza a display alternativamente il codice d'allarme e la temperatura letta dalla sonda. Nel caso di più allarmi, essi vengono visualizzati in successione:
• viene acceso il LED rosso sul tasto ;
• per alcuni allarmi viene fatto suonare, se presente, il buzzer interno;
• per questi stessi allarmi il relè allarme, se presente e se configurato come uscita d'allarme si attiva.

Premendo il tasto si tacita il buzzer e si diseccita il relè, mentre il codice d'allarme ed il LED rosso si spengono solo quando rientra la causa che ha generato l'allarme. I codici d'allarme previsti sono riportati nella tabella seguente:

codice allarme	buzzer e relè allarme	descrizione allarme	previsto
E0	attivi	errore sonda regolazione	
E1	non attivi	errore sonda di sbrinamento	se presente sonda
IA	attivi	allarme esterno immediato o ritardato da **A7**	se presente ingresso dig.
L0	attivi	allarme bassa temperatura	
HI	attivi	allarme alta temperatura	
EE	non attivi	errore memorizzazione dati	
Ed	non attivi	sbrinamento finito per time-out	se abilitato
dF	non attivi	defrost in esecuzione	

5.1.3. Interruttore lampade

Ha la funzione di attivare le lampade d'illuminazione.

- interruttore 0: lampada spenta
- interruttore I: lampada accesa

5.1.4. Interruttore alimentazione centralina

Ha la funzione di attivare il collegamento con la rete elettrica della centralina.

- interruttore 0: La centralina è spenta.
- interruttore I: La centralina è alimentata.

5.1.5. Interruttore sollevatore elettrico

Ha la funzione di alzare ed abbassare elettricamente la cappottina in plexiglass.

- interruttore I: La cappottina sale.
- interruttore II: La cappottina scende.

ATTENZIONE: prima di effettuare qualsiasi operazione di salita o discesa della sovrastruttura accertarsi che non ci sia la presenza di corpi estranei nello spazio di azione della sovrastruttura.

6. MOVIMENTAZIONE

I Buffet vengono forniti su un pallet in legno ed imballati con un cartone reggettato. Gli accessori smontati sono imballati e riposti all'interno della vasca in acciaio.

I buffet devono essere trasportati e movimentati utilizzando mezzi ed attenzioni tali da evitare danni a persone e cose.

Allo scopo:

- per individuare la corretta procedura da seguire accertatevi del peso del buffet in Vs. possesso (vedi Schede Tecniche)
- il buffet deve essere sollevato con carrello elevatore inserendo le forche sotto il bancale al quale è fissato.

*Durante gli spostamenti il buffet non deve essere **mai** capovolto o appoggiato sui fianchi. Questa manovra potrebbe compromettere il corretto funzionamento dell'impianto di raffreddamento.*

AFINOX si ritiene sollevata da qualsiasi responsabilità attenente a malfunzionamenti derivanti, direttamente od indirettamente, da manovre errate, eseguite senza adottare le cautele sopra esposte.

7. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE ED IL MONTAGGIO

Si danno di seguito le istruzioni per la scelta di una corretta collocazione, per il montaggio delle parti che vengono fornite smontate e per la connessione alla rete di alimentazione elettrica.

7.1. Installazione

Operazioni da eseguire:

Lavare il buffet utilizzando uno strofinaccio inumidito con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri; asciugare con un panno morbido.

AVVERTENZE:

- prima del collegamento assicurarsi della presenza nella rete di alimentazione, a monte dell'apparecchio, di un apposito interruttore onnipolare con apertura minima dei contatti pari a 3 mm (richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso).
- se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- una volta che il buffet viene posizionato nella zona prescelta, è necessario provvedere al bloccaggio di tutte le ruote del buffet stesso agendo sull'apposita leva;
- il buffet deve sempre essere completamente coperto dalle adeguate vaschette GN che può contenere;
- dopo aver installato il buffet nel luogo prescelto inserire le vaschette ed attendere un'ora affinché il mobile raggiunga la temperatura;

E' necessario effettuare le operazioni di movimentazione del buffet dopo aver tolto ogni carico dalla sovrastruttura stessa.

Il buffet viene fornito con la sovrastruttura abbassata. Dopo il disimballaggio bisogna sollevare la sovrastruttura fino al raggiungimento di un'altezza totale del mobile pari 1410mm, quindi fissarla tramite le viti presenti sulle boccole cromate (Mobili neutri).

AFINOX si ritiene sollevata da qualsiasi responsabilità attenente a malfunzionamenti derivanti, direttamente od indirettamente, da manovre errate, eseguite senza adottare le cautele sopra esposte.

7.2. Connessione alla rete di alimentazione elettrica

Questa operazione va effettuata a regola d'arte da personale qualificato.

Il buffet viene fornito con cavo di alimentazione per il collegamento alla rete di alimentazione elettrica.

Tra la rete di alimentazione e il cavo di alimentazione del buffet deve essere installato un interruttore magnetotermico (non fornito).

Verificare preventivamente che:

- la tensione della rete corrisponda alla tensione di targa di alimentazione del buffet (230 Volt / 50 Hz); per garantire un funzionamento regolare è necessario che la tensione di alimentazione sia compresa tra ± 6% del valore nominale;
- l'impianto elettrico al quale connettere il buffet sia dimensionato adeguatamente alla potenza elettrica nominale da installare;
- l'impianto elettrico al quale connettere il buffet sia realizzato secondo la normativa vigente;
- l'esecuzione delle connessioni elettriche e l'installazione dell'interruttore magnetotermico sia eseguita da personale specializzato.

Eseguire le seguenti operazioni:

- predisporre un interruttore magnetotermico adeguato alla potenza nominale del buffet installato;
- collegare il cavo di alimentazione del buffet all'uscita dell'interruttore magnetotermico;
- controllare la regolare connessione del buffet, segnalata dall'accensione della spia incorporata nell'interruttore generale (posizione I - luce verde).

8. ISTRUZIONI PER L'USO

L'accesso al controllo delle funzioni del buffet avviene attraverso il pannello di controllo, secondo le modalità descritte nel Capitolo 5.

8.1. Attivazione gruppo frigorifero

Attivare l'impianto frigorifero tramite l'apposito interruttore (posizione 1 - luce verde accesa).

9. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Da una corretta e periodica manutenzione dipende il buon funzionamento e la durata dell'apparecchio.

! *Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere effettuate dopo essersi assicurati di avere disattivato l'alimentazione elettrica del buffet, sconnettendo il cavo di alimentazione dalla rete di alimentazione elettrica.*

10. PULIZIA

Si consiglia la pulizia periodica del buffet, utilizzando le seguenti indicazioni.

! *Prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia accertarsi di avere scollegato il buffet dalla rete di alimentazione elettrica.*

10.1. Pulizia esterna

Il buffet può essere pulito esternamente con uno strofinaccio inumidito con una soluzione di acqua e bicarbonato o altri detergenti neutri; asciugare con un panno morbido.

AVVERTENZE:

- Evitare detersivi abrasivi

10.2. Pulizia delle vasche

Le vasche devono essere pulite dopo ogni uso, utilizzando detergenti compatibili con l'uso alimentare; asciugare con un panno morbido.

AVVERTENZE:

- Evitare detersivi abrasivi

10.3. Pulizia del condensatore

Per un efficiente funzionamento del buffet è consigliata una pulizia periodica del condensatore, almeno ogni 3 mesi. Per la pulizia del condensatore attenersi alle seguenti indicazioni:

1. sconnettere il cavo di alimentazione dalla presa di alimentazione
2. sollevare il vano a giorno inferiore
3. pulire il condensatore con un aspirapolvere o un pennello asciutto
4. richiudere opportunamente il vano a giorno.

AVVERTENZE:

L'utilizzo in ambienti particolarmente polverosi rende consigliabile una pulizia più frequente.

10.4. Sostituzione della lampada

! *Prima di effettuare questa operazione accertarsi di avere scollegato il buffet dalla rete di alimentazione elettrica.*

In caso di esaurimento o di mancato funzionamento della lampada, è necessario provvedere alla sua sostituzione, secondo le seguenti indicazioni:

- rimuovere la protezione in plastica spostandola di lato e forzandola verso il basso;
- ruotare la lampada fino a sbloccarla dalla staffa di fissaggio;
- togliere la lampada dalla sua sede di esercizio;
- posizionare la nuova lampada con gli agganci verso le apposite fessure delle staffe di bloccaggio, facendo attenzione a non piegare gli agganci stessi;
- ruotare la lampada fino a bloccarla nella posizione di esercizio;
- rimontare la protezione in plastica inserendola di lato e forzandola leggermente nella sua posizione definitiva.

11. SOLUZIONE AD ALCUNI PROBLEMI

Si danno di seguito alcuni casi di mal funzionamento che possono essere riscontrati nell'uso del buffet ed ai quali si può rimediare di persona

In tutti i casi in cui si sia attivato l'interruttore magnetotermico è necessario richiedere l'intervento di personale specializzato che ricerchi le cause di tale attivazione.

Sintomi	Possibili cause	Rimedi
• Arresto del compressore (spia verde spenta)	• alimentazione elettrica interrotta	• verificare il corretto inserimento della presa
		• verificare che l'interruttore sia in posi zione I
		• verificare che l'interruttore magnetoter-mico (non fornito) installato non sia scat-tato
		• verificare che la linea di alimentazione fornisca tensione alla presa utilizzata
• Temperatura troppo alta all'interno della vasca refrigerata	• buffet collocato vicino ad una fonte di calore	• cambiare la collocazione al buffet o alla fonte di calore
	• condensatore sporco	• procedere alla pulizia del condensatore
	• scorretta impostazione del termostato	• impostare il termostato nel campo di temperature previsto
• Temperatura troppo bassa all'interno del vano refrigerato	• scorretta impostazione del termostato	• impostare il termostato nel campo di temperature previsto
• Funzionamento eccessivamente rumoroso	• buffet non perfettamente livellato	• livellare il buffet o posizionarlo su una superficie piana
	• contatto con oggetti che possono causare vibrazioni	• individuare e rimuovere gli oggetti causa di vibrazioni
	• contatti tra tubi del sistema frigorifero	• verificare che non ci siano contatti tra i tubi del gruppo compressore
• Acqua sul fondo della vasca refrigerata	• Sistema di deflusso dell'acqua bloccato	• Sbloccare il sistema di deflusso dell'acqua

Se il problema non viene risolto con i suggerimenti sopra descritti, richiedere l'intervento di personale specializ-zato.

12. ASSISTENZA TECNICA

Per ottenere assistenza tecnica, contattare il nostro rivenditore autorizzato, fornendo i dati di identificazione, rilevabili dalla targhetta di identificazione (vedi capitolo 2).

13. RICICLAGGIO

Materiali impiegati nella costruzione dell'armadio:
Acciaio inox (18/10): costruzione del mobile
PVC per alimenti: tutte le parti in materiale plastico
Gomma: guarnizioni di tenuta del vano refrigerato
Gas frigorigeno: nel circuito frigorifero
Olio compressore: nel circuito frigorifero
Rame: impianto elettrico e circuito frigorifero
Vetro: nei modelli con porte vetro, porte vetro scorrevoli



Informazioni agli utenti per il corretto trattamento dei rifiuti di apparecchiature eletriche ed elettroniche (RAEE)
In riferimento alla Direttiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Gennaio 2003 e alle relative normative nazionali di attuazione, Vi informiamo che:

1. Sussiste l'obbligo di non smaltire i RAEE come rifiuti urbani e di effettuare, per detti rifiuti, una raccolta separata;
2. Per lo smaltlmento vanno utilizzati I sistemi di raccolta pubblici o privati previsti dalle leggi locali. E' inoltre possibile riconse-gnare al distributore l'apparecchiacura a fine vita in caso di acquisto di una nuova;
3. Questa apparecchiatura può contenere sostanze pericolose: un uso improprio o uno smaltimento non corretto potrebbe avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente;
4. Il simbolo (contenitore di spazzatura su ruote barrato) riportato sul prodotto e a fianco indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata;
5. In caso di smaltlmento abusivo dei rifiuti elettilci ed elettronici sono previste sanzioni stabilite dalle vigenti normative locali in materia di smaltimento.

ENGLISH

INSTRUCTION USE AND MAINTENANCE MANUAL

CONTENTS

1. PREFACE

The instruction manual refers to the buffet and wall display units in the Samoa and Fiji range.

The manual provides all necessary information regarding:

- use of the refrigerated buffet;
- technical specifications;
- handling, installation and assembly procedures;
- operator instructions and procedures;
- maintenance operations.

The manual is to be considered an integral part of the buffet and, hence, should be stored for future reference in a safe place for the entire working life-time of the equipment.

The manufacturer cannot be held liable in the following cases:

- misuse of the buffet;
- improper installation not in accordance with the guidelines or instructions indicated herein;
- power supply defects;
- improper or inadequate maintenance;
- unauthorized modification or tampering;
- use of non-original spare parts, or of parts unsuited to the model concerned;
- partial or total failure to comply with the instructions.

! *All electrical apparatus can be hazardous to health. Current standards and legal requirements must be complied with during the installation and use of any such equipment.*

2. EQUIPMENT IDENTIFICATION - MARKINGS

For correct use of this manual, identify the model via the specifications on the identification plate.
The unit is identified by the following parameters:

1. serial no.
2. data Sheet
3. year of manufacture

Figure 1 – Exemple of the nameplate attached to the cabinets.

3. CORRECT USE

The buffet units are units for temporary display of fresh perishable foods, with incorporated refrigeration unit.
NB: the buffet units are display units and not refrigerators for storing food. The goods displayed must be placed inside at a suitable temperature (+2 ÷ +10°C) and the user of the refrigeration unit decides how long the food will be displayed.

3.1. Scheduled use of the Samoa and Fiji buffet units.

For the Samoa and Fiji buffet units, the operating temperature of the refrigerated container is between +2° and +10°C at an ambient temperature of 25°C and 60% RH.

The Samoa 3/1 buffet units are designed to house in the refrigerated container 3 GN 1/1 (530x325 mm) dishes, or submultiples, supplied on request; the standard equipment comprises:

- two steel supports for GN 1/1 dishes

The Samoa 4/1, Murale, Service, Wings and Fiji quadro 4/1 buffet units are designed to house in the refrigerated container 4 GN 1/1 dishes, or submultiples, supplied on request; the standard equipment comprises:

- three steel supports for GN 1/1 dishes

The Samoa 6/1 buffet units are designed to house in the refrigerated container 6 GN 1/1 dishes, or submultiples, supplied on request; the standard equipment comprises:

- five steel supports for GN 1/1 dishes

The Fiji quadro 8/1 buffet units are designed to house in the refrigerated container 8 GN 1/1 dishes, or submultiples, supplied on request; the standard equipment comprises:

- eight steel supports for GN 1/1 dishes

The Samoa and Fiji buffet units feature silica sides and tray runners (optional). The outer finish and upper part are made of wood (in the different shades).
The refrigerated container is lit indirectly by a fluorescent tube fitted in the upper part.
The top piece, furnished with Plexiglas protective cover, is designed to support a uniformly-distributed additional weight (e.g. cutlery, glassware or dishes) of up to 20 kg.


Remove all additional weight before raising / lowering the top piece or moving the buffet.

AFINOX can in no way be held liable for any damage or defect arising, directly or indirectly, from the improper handling of the equipment or the non-compliance to the safeguards illustrated above.

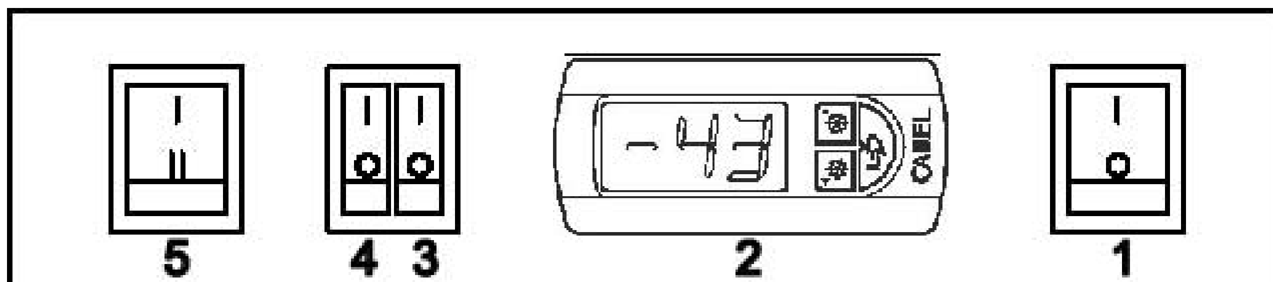
4. TECHNICAL FEATURES

All the Buffets operate using an air-tight compressor connected to a copper cooling coil immersed inside the protective polyurethane foam of the steel tub.

The gas is pneumatically condensed, the temperature control is performed by an electronic thermostat and the movement of the dome (on models where featured) is controlled by an eletric lifting device.

The gas used in the refrigerating circuit is in compliance with current legal requirements.

5. CONTROL PANEL



The devices on the control panel are as follows:
1. main switch with a pilot green light signalling operation
2. electronic control unit
3. neon light switch
4. control unit switch-on
5. dome up-down switch

5.1. Control and signal devices

5.1.1. Main switch

This is for turning on the power supply. The green pilot light comes on to indicate that the buffet is connected to the mains electricity.

- light ON: connected
- light OFF: disconnected.

5.1.2. Electronic control unit

On the front panel of the instrument there is a three-digit display, and three LEDs back-lighting the buttons.
These indicate:


this LED indicates the status (on or off) of the actuator controlled, (normally a compressor); the button is back-lit by a green LED and is available only on the Top models. The status of the LED can be the following, to indicate:
always on COMPRESSOR IN OPERATION
continuous flashing request pending for compressor activation


Alarm signal: present only on the Top models, the button is back-lit by a red LED.


Defrost in progress: present only on the Top models, the button is back-lit by a green LED. The status of the LED can be:
always on defrost in progress
continuous flashing request pending for defrost

THE LED DISPLAY SHOWS ONE OF THE FOLLOWING PIECES OF INFORMATION, ACCORDING TO THE FUNCTION IN PROGRESS:
• in normal operation: value measured by the ambient probe or the second probe;
• when setting parameters: code of the parameter or the associated value;
• during an alarm event: flashing code of the alarm detected, alternating with the temperature value.

Using the keypad
Three buttons are used to perform the activation and deactivation of the instrument's operating states and set the parameters.
The use of the buttons can be divided into two different situations: one in of normal operation, and the other to modify the parameters. For each button, the following are the possible actions associated with both possibilities.



In modify parameter mode:
• moves from one parameter to the next;
• increases the value of the parameter.



In normal operation:
• silences the audible alarm (only if featured);
• displays and/or sets the Set Point;
• if pressed for more than 5 seconds not during an alarm: accesses the menu for setting type ‘F’ parameters (frequent);
In modify parameter mode:
• displays the value of the selected parameter /exits the display;
• if pressed for more than 5 seconds in modify parameter mode, saves the changes.



In normal operation:
• if pressed for more than 5 seconds: starts a manual defrost, if enabled.
In modify parameter mode:
• moves from one parameter to the previous;
• decreases the value of the parameter.

Modifying the Set Point
The instrument has a Set Point of 4ºC. This can be modified as follows:

1. press the button for a second to display the value of the Set Point;
2. after an instant, the previously set value starts to flash;
3. increase or decrease the value of the Set Point using the and/or buttons until the required value is displayed;
4. press again to confirm the new value.

Anomalous or special operating conditions

The instruments in the PJ32 series are able to automatically detect the main malfunctions with the consequent activation of the following actions:
• the malfunction is signalled on the display with the corresponding alarm code. In particular, the instrument displays the alarm code and the temperature read by the probe, alternating. In the case of more than one alarm, these are displayed in sequence:

• the red LED on the button is ON ;
• for some alarms the internal buzzer, if present, sounds;
• for the same alarms the alarm relay, if present and configured as an alarm output, is activated.

Pressing the button silences the buzzer and de-energises the relay, while the alarm code and red LED go off only when the cause of the alarm no longer exists. The alarm codes are shown in the following table:

alarm code	buzzer and alarm relay	alarm description	models on which present
E0	active	probe control error	all
E1	not active	defrost probe error	all except S and X
IA	active	external alarm immediate or delayed by A7	all, if the digital input is present
L0	active	low temperature alarm	all
HI	active	high temperature alarm	all
EE	not active	data error	all
Ed	not active	end defrost for time-out	all except PJ32S
dF	not active	defrost in progress	all

5.1.3. Light Switch

Controls the activation of the lighting.

- switch off (pos. 0): light OFF
- switch on (pos. I): light ON

5.1.4. Control unit power supply switch

Activates connection with the control unit electrical network.

- switch 0: control unit off.
- switch I: control unit on.

5.1.5. Electric lifting device switch

Control the raising or lowering of the Plexiglass dome.

- switch in position I: The dome is raised.
- switch in position II: The dome is lowered.

Caution: before raising or lowering the upper part, ensure that there are no foreign bodies in its operating range. Wait at least three minutes between raising and lowering operations and vice-versa.

6. HANDLING

The buffets are wrapped in PET film, covered with cardboard and strapped onto wooden pallet.
The accessories are separately packaged and placed inside the steel tub.

Transportation and handling operations should be conducted carefully using the right equipment to avoid damage to persons or things.

To this aim:
- determine the weight of the equipment in your possession in order to identify the appropriate handling procedures to be followed (see the technical data sheets);
- a fork-lift truck should be used to lift the buffet by inserting the forks under the pallet on which it is strapped.

Never *place the buffet on its side or turn it upside down as this may damage or impair the operation of the refrigerated unit. Carefully follow all the instructions detailed on the external packing when handling the equipment.*

AFINOX can in no way be held liable for any damage or defect arising, directly or indirectly, from the improper handling of the equipment or the non-compliance to the safeguards illustrated above.

7. INSTALLATION AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Instructions are provided in this section for: choosing a suitable installation site, assembling the separately-packed parts supplied and connecting to the mains power supply.

7.1. Installation

Installation procedure:

Wipe the buffet using a cloth moistened with a weak bicarbonate solution or other neutral detergents and dry with a soft cloth.

IMPORTANT:
- The appliance must be connected to the mains power supply through an omnipolarswitch with a contact separation of at least 3 mm (required for appliances supplied without plug and which are to be connected to a permanent installation).
- If the feeding cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer or by its service technician or by any qualified person, in order to prevent any risk to occur.
- Once the buffet has been placed in the desired position, use the locking lever supplied to secure the buffet wheels;
- The buffet must always be completely covered by the relative GN trays it is designed to contain;
- Once the buffet has been placed in the desired position, insert the trays and wait one hour, until the buffet reaches the set temperature;

It is essential to move the buffet only after the top piece has been emptied of any loads

The buffet unit is supplied with the upper part lowered. After unpacking, the upper part must be raised until reaching a total unit height of 1410 mm and then fixed on the chromium-plated bushes by means of the screws (Neutral unit).

AFINOX can in no way be held liable for any damage or defect arising, directly or indirectly, from the improper handling of the equipment or the non-compliance to the safeguards illustrated above.

7.2. Connecting to the mains power supply

This operation must be professionally carried out by suitably qualified technicians.

The buffet is supplied with a power supply cable for the connection to the mains supply.

A thermal cut-out switch (not supplied) must be installed between the mains power point and the power supply cable.

Before proceeding, make sure that:
- the mains voltage corresponds to the voltage on the buffet’s identification plate (230Volt/50 Hz); to ensure proper operation it is essential for the power supply voltage to come within a range of ± 6% of the buffet’s rated voltage;
- the electric system to which the buffet is connected is adequately sized to cater for the rated electric output of the buffet being installed;
- the electric wiring to which the buffet is connected fulfils the criteria prescribed by law;
- the electric connections and the installation of the thermal cut-out switch are effected by qualified technicians.

Take the following steps:
- fit a thermal cut-out switch suited to the rated output of the buffet installed;
- connect the buffet’s power supply cable to the output of the thermal cut-out switch;
- check that the buffet is properly connected - as demonstrated by the pilot light incorporated in the main switch coming on (position I - green light).

8. OPERATING INSTRUCTIONS

Access to the buffet's functions is by means of the control panel, according to the instructions described in paragraph 5.

8.1. Starting the refrigerated unit

Switch on the power switch to start the refrigerated unit (position I – green light on).

9. MAINTENANCE INSTRUCTIONS



The equipment's smooth operation and life-time are principally determined by correct and regular maintenance.
Disconnect the buffet's power supply cable from the mains prior to carrying out any maintenance or cleaning operation.

10. CLEANING



Regular cleaning of the buffet is strongly recommended. Please follow the instructions detailed below:
Disconnect the buffet's power supply cable from the mains prior to carrying out any type of cleaning operation.

10.1. Cleaning the outside of the buffet

Wipe the buffet surfaces using a cloth moistened with a weak bicarbonate solution or other neutral detergents, dry with a soft cloth.

Important:
- do not use abrasive detergents

10.2. Cleaning the tub

Clean the tub after each use with detergents suitable for use with foodstuffs, dry with a soft cloth.

Important:
- do not use abrasive detergents.

10.3. Cleaning the condenser

In order to guarantee the efficient operation of the buffet, the condenser should be cleaned regularly at least every three months. Please follow the steps detailed below to clean the condenser:

1. disconnect the power supply cable from the mains
2. lift up the lower shelf
3. use a vacuum cleaner or soft brush to dust off the condenser
4. correctly lower the shelf.

Important:
If the buffet is used in a particularly dusty environment, clean the condenser more frequently.



10.4. Replacing the lamp

Disconnect the buffet from the mains power supply before carrying out this procedure

The lamp does not have an unlimited working life, and will need to be replaced periodically, following the operations described below:

- remove the plastic guard by shifting it sideways and then applying downward pressure;
- rotate the lamp to loosen it from its support;
- remove the lamp from its housing;
- position the new lamp so that the connectors fit into the openings on the support, being careful not to bend the connectors;
- rotate the lamp until it is locked firmly into position;
- replace the plastic guard by inserting it from the side and clicking it gently back into place.

11. TROUBLESHOOTING

The table below describes some of the most frequently-encountered problems connected with the operation of the buffets which may be solved without seeking expert help.

Seek expert advice whenever the thermal cut-out switch is activated.

Symptoms	Possible causes	Solutions
• Compressor stops (green light off).	• Power supply interrupted.	• Check that the unit is correctly plugged in. • Check that the switch is set to position I. • Check that the thermal magnetic circuit breaker installed (not supplied) has not cut in. • Check that the mains is powering the socket used.
• Temperature too high inside the refrigerated compartment.	• Buffet positioned near a heat source.	• Move the buffet or the heat source.
	• Condenser dirty.	• Clean the condenser.
	• Incorrect thermostat setting.	• Set the thermostat within the scheduled temperature range.
• Temperature too low inside the refrigerated compartment.	• Incorrect thermostat setting.	• Set the thermostat within the scheduled temperature range.
• Noisy operation.	• Unit not perfectly levelled. surface.	• Level the unit or position it on a flat
	• Contact with objects causing vibration.	• Identify and remove the objects causing vibration.
	• Contact between refrigeration system tubes.	• Check that there is no contact between the compressor unit tubes.
• Water accumulating at the bottom of the refrigerated tub.	• Water drainage system blocked	• Unblock water drainage system.

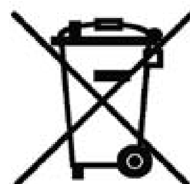
Seek expert help if the solutions described above do not resolve the problem.

12. TECHNICAL SUPPORT SERVICE

For technical support, please contact our authorised reseller, providing the information needed to identify your display cabinet, which is indicated on the identification plate (see paragraph 2)

13. RECYCLING

Materials used for cabinet manufacturing :
Stainless steel (18/10): cabinet construction
Food-grade PVC: all plastic parts
Rubber: refrigeration compartment gasket seals
Refrigerant gas: in the refrigeration circuit
Compressor oil: in the refrigeration circuit
Copper: electrical system and refrigeration circuit
Glass: in models with glass doors, sliding glass doors



Information for users regarding the correct handling of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

With reference to European Parliament and Council Directive 2002/95/CE of 27 January 2003 and the relative national implementing legislation, we wish to inform you that:

1. WEEE may not be disposed of as urban waste, but requires separate collection;

2. It must be disposed of using public or private collection systems as required by law. It will also be possible to return the equipment to the distributor at the end of its life, in the case of a new purchase;

3. This equipment may contain hazardous substances: improper use or incorrect disposal could harm human health and the environment;

4. The symbol (barred, wheeled waste bin) shown on the product, and to the side, indicates that the equipment was placed on the market after 13 August 2005 and must be the object of separate collection;

5. Local disposal regulations provide for sanctions in the case of the illegal disposal of waste electrical and electronic equipment.

FRANÇAIS

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

SOMMAIRE

1. AVANT-PROPOS

Le manuel d'instruction concerne les buffets et les armoires frigorifiques de la série Samoa et Fiji.

Les informations contenues dans ce manuel ont pour but de fournir des indications sur:

- l'utilisation des buffets;
- les caractéristiques techniques;
- les instructions pour l'installation et le montage;
- les informations pour la formation du personnel chargé de l'utilisation des buffets;
- les opérations d'entretien.

Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante du buffet et par conséquent conservé, pour toute référence future, pendant toute la durée de ce même buffet.

Le constructeur décline toutes responsabilités éventuelles dans les cas suivants:

- utilisation anormale du buffet;
- installation incorrecte, non effectuée selon les procédures décrites ci-après;
- défauts d'alimentation;
- graves manques d'entretien;
- modifications ou interventions non autorisées;
- utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non spécifiques du modèle;
- non respect partiel ou total des instructions.

! *Les appareils électriques peuvent être dangereux pour la santé. Les normes et les lois en vigueur doivent être respectées durant l'installation et l'utilisation de ces appareils.*

2. IDENTIFICATION - MARQUAGE

Pour pouvoir consulter correctement ce manuel, identifier le modèle que vous possédez grâce aux indications qui se trouvent sur la plaquette signalétique.

Les paramètres suivants permettent d'identifier l'armoire:

1. matricule
2. caractéristiques tecniques
3. année de fabrication

Figura 1 - Exemple de plaquette signalétique appliquée au meuble

3. UTILISATION PREVUE

Les buffets frigorifiques sont des meubles pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables, avec groupe de réfrigération incorporé.
NB. Les buffets <u>ne sont pas des frigidaires pour la conservation</u>, mais des meubles pour l'exposition; la marchandise exposée doit être introduite à l'intérieur à une température adéquate (+2 ÷ +10°C)et la durée d'exposition dépend exclusivement de l'utilisateur du meuble frigorifique.

3.1. Usage prévu pour les buffets Samoa et Fiji

Pour les buffets Samoa et Fiji la température d'exercice de la cuve réfrigérée est comprise entre +2°C et +10°C pour une température ambiante de 25°C et 60% HR.

Les buffets Samoa 3/1 sont prédisposés pour contenir dans la cuve réfrigérée 3 cuvettes GN 1/1 (530x325 mm), ou sous-multiples, fournies sur demande, la livraison standard prévoit:

- deux supports en acier pour cuvettes GN 1/1

Les buffets Samoa 4/1, Murale, Service, Wings et Fiji 4/1 sont prédisposés pour contenir dans la cuve réfrigérée 4 cuvettes GN 1/1, ou sous-multiples, fournies sur demande, la livraison standard prévoit:

- trois supports en acier pour cuvettes GN 1/1

Les buffets Samoa 6/1 sont prédisposés pour contenir dans la cuve réfrigérée 6 cuvettes GN 1/1, ou sous-multiples, fournies sur demande, la livraison standard prévoit:

- cinq supports en acier pour cuvettes GN 1/1

Les buffets Fiji 8/1 est prédisposé pour contenir dans la cuve réfrigérée 8 cuvettes GN 1/1, ou sous-multiples, fournies sur demande, la livraison standard prévoit:

- huit supports en acier pour cuvettes GN 1/1

Les buffets Samoa et Fiji se caractérisent par des tables latérales en silice et glissières pour plats (optionnel); le revêtement et la superstructure sont en bois (de différentes tonalités).

La cuve réfrigérée est éclairée par une lumière qui provient d'un tube fluorescent installé sur la superstructure.

La superstructure, équipée de protections en plexiglas, a été étudiée pour supporter un poids supplémentaire (provenant des assiettes, verres, couverts, ...) de maximum 20 kg distribué uniformément.

! *Pour effectuer les opérations de montée et descente de la superstructure et le déplacement du buffet, il faut enlever tout le chargement qu'il contient.*

AFINOX décline toutes responsabilités ayant trait à des dysfonctionnements résultant, directement ou indirectement, de manœuvres erronées, effectuées sans avoir pris les précautions indiquées ci-dessus.

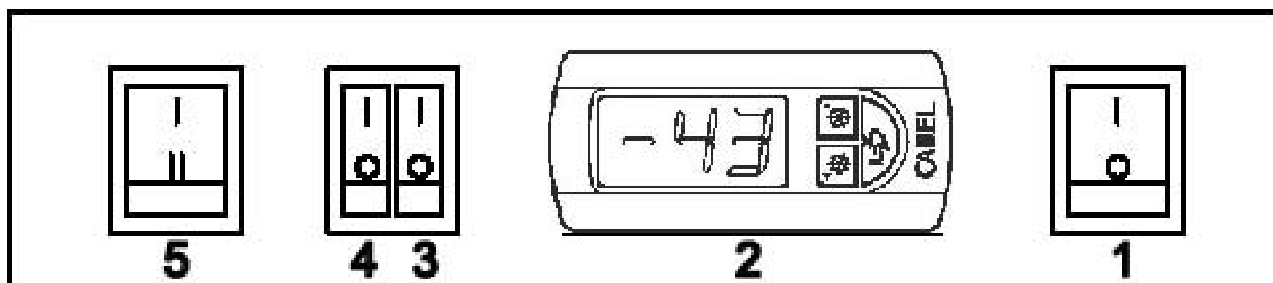
4. DESCRIPTION TECHNIQUE

Tous les Buffets fonctionnent au moyen d'un compresseur hermétique raccordé à un serpentin en cuivre immergé à l'intérieur de la mousse polyuréthanne de la cuve en inox.

La condensation du gaz est à air, le contrôle de la température s'effectue moyennant un thermostat électronique et l'actionnement du couvercle (pour les modèles où il est inclus) se fait par l'intermédiaire d'un dispositif de soulèvement électrique.

Les gaz utilisés dans le circuit frigorifique sont ceux prévus par les normes en vigueur.

5. TABLEAU DE COMMANDE



Le tableau de contrôle comprend les dispositifs suivants:

1. interrupteur général avec voyant lumineux de fonctionnement de couleur verte
2. centrale électronique
3. interrupteur lampe néon
4. allumage centrale
5. Interrupteur montée et descente couvercle.

5.1. Dispositifs de réglage et de signalisation

5.1.1. Interrupteur général

Sert à activer l'alimentation électrique. Le témoin vert signale l'état du branchement sur le secteur.

- témoin allumé: branché
- témoin éteint: débranché

5.1.2. Centrale électronique

Sur la façade de l'appareil se trouvent un écran à trois chiffres et trois LED de rétro éclairage des touches.
Elles indiquent:

cette LED indique l'état (allumé ou éteint) de l'actionneur contrôlé, (normalement un compresseur); la touche est rétro éclairée par une LED verte et elle est disponible seulement dans les modèles Top. L'état de démarrage de la LED peut se présenter comme suit:
Allumé fixe compresseur en marche
clignotant continuellement Demande en attente d'activation du compresseur

Avertisseur d'alarme: il existe seulement dans les modèles Top, la touche est rétro éclairée par une LED rouge.

Avertisseur de dégivrage en cours: il existe seulement dans les modèles Top, la touche est rétro éclairée par une LED verte. L'état de démarrage de la LED peut être:
Allumé fixe dégivrage en marche
clignotant continuellement Demande en attente de dégivrage

L'écran a LED montre une des informations suivantes, selon la fonction en cours:
• en fonctionnement normal: valeur mesurée par la sonde ambiante ou par la deuxième sonde;
• en phase de paramétrage: code du paramètre ou la valeur qui lui est associée;
• en présence d' une situation d'alarme: code clignotant de l'alarme, relevé en alternance avec la valeur de la température.
Utilisation du clavier
Avec trois touches on commande l'activation et la désactivation des états de fonctionnement de l'appareil et du paramétrage.

Pour l'utilisation des touches, vous pouvez avoir deux situations différentes: une de fonctionnement normal et la deuxième de modification des paramètres. Pour chaque touche les actions possibles, associées aux deux états sont indiquées.



En modification des paramètres:
• passe d' un paramètre au suivant;
• augmente la valeur associée au paramètre.



En fonctionnement normal:
• alarme acoustique silencieuse (seulement si prévue);
• visualise et/ou configure la valeur de consigne;
• si on appuie plus de 5 secondes et pas en présence d'alarme: donne accès au menu de prédisposition des paramètres type 'F' (nombreux);
En modification des paramètres:
• visualise la valeur associée au paramètre sélectionné / sort de la visualisation;
• si on appuie plus de 5 secondes en modification des paramètres, exécute la mémorisation en enregistrant les modifications.



En fonctionnement normal:
• si on appuie plus de 5 secondes: active un dégivrage manuel, si habilité.
En modification des paramètres:
• passe d'un paramètre au précédent;
• diminue la valeur associée au paramètre.

Modification de la valeur de consigne

Une valeur de consigne (point de travail) de 4ºC est prévue sur l'appareil. Elle peut être modifiée comme suit:

1. Presser la touche  pendant une seconde pour visualiser la valeur de consigne;
2.Un instant après, la valeur paramétrée précédemment commence à clignoter;
3. Augmenter ou diminuer la valeur de consigne avec les touches et/ou jusqu'à visualiser la valeur désirée;
4. Presser de nouveau pour confirmer la nouvelle valeur.

Fonctionnements anormaux ou particuliers

Les appareils de la série PJ32 sont en mesure de détecter automatiquement les principaux mauvais fonctionnements avec une activation des actions suivantes:
• Le mauvais fonctionnements est signalé sur l'écran avec un code d'alarme opportun. En particulier l'appareil visualise alternativement sur l'écran le code d'alarme et la température lue par la sonde. En cas de plusieurs alarmes, elles sont visualisées l'une après l'autre:

• La LED rouge sur la touche est allumée  ;
• Le buzzer interne, s'il existe, fait sonner pour certaines alarmes;
• Pour ces mêmes alarmes le relais alarme s'active, s'il existe et s'il est configuré comme sortie d'alarme.

En pressant  la touche on arrête le buzzer et le relais se désexcite, tandis que le code d'alarme et les LED rouges s'éteignent seulement quand la cause qui a généré l'alarme disparaît. Les codes d'alarme prévus sont reportés dans le tableau suivant:

code alarme	buzzer et relais alarme	description alarme	modèles sur lesquels il est prévu
E0	Actifs	erreur sonde régulation	tous
E1	non actifs	erreur sonde de dégivrage	tous sauf S et X
IA	Actifs	alarme extérieure immédiate ou retardée par A7	tous, si l'entrée numérique existe
L0	actifs	alarme basse température	tous
HI	actifs	alarme haute température	tous
EE	non actifs	erreur mémorisation données	tous
Ed	non actifs	dégivrage conclu par time out	tous sauf PJ32S
dF	non actifs	dégivrage en exécution	tous

5.1.3. Interrupteur lampes

A pour fonction d'activer les lampes d'éclairage.

- interrupteur 0: lampe éteinte
- interrupteur I: lampe allumée

5.1.4. Interrupteur alimentation centrale

Il permet de brancher la centrale au réseau électrique.

- interrupteur 0: La centrale est éteinte.
- interrupteur I: La centrale est sous tension.

5.1.5. Interrupteur dispositif de soulèvement électrique

Sert à lever et à abaisser électriquement le capot en plexiglas.

- interrupteur I: le capot monte..
- interrupteur II: le capot descend.

ATTENTION: avant d'effectuer n'importe quelle opération de montée ou descente de la superstructure, s'assurer qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans le champs d'action de la superstructure électrique.Attendre au moins trois minutes entre une opération de montée et une opération de descente et vice versa.

6. MANUTENTION

Les buffets sont livrés couverts par un emballage en carton et cerclés sur une palette en bois. Les accessoires démontés sont emballés et placés à l'intérieur de la cuve en acier.

Les buffets doivent être transportés et déplacés avec des moyens et des précautions permettant d'éviter tout dommage aux personnes et aux biens.

Dans ce but:

- pour identifier la procédure correcte à suivre, s'assurer du poids du buffet en votre possession (voir Fiches Techniques)
- le buffet doit être soulevé à l'aide d'un chariot élévateur en faisant passer les fourches sous la palette à laquelle il est fixé.

Durant les déplacements, le buffet ne doit ***jamais*** *être retourné ou posé sur les côtés. Cette manœuvre pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'installation de réfrigération.*

AFINOX décline toutes responsabilités ayant trait à des dysfonctionnements résultant, directement ou indirectement, de manœuvres erronées, effectuées sans avoir pris les précautions indiquées ci-dessus.

7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LE MONTAGE

On trouvera ci-après les instructions pour le choix d'un emplacement correct, pour le montage des pièces qui sont livrées démontées et pour le branchement sur le secteur.

7.1. Installation

Opérations à effectuer:

Laver le buffet avec un chiffon humecté d'une solution d'eau et de bicarbonate, ou d'autres détergents neutres; sécher avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENTS:

- avant d'effectuer le branchement, s'assurer de la présence sur le secteur d'alimentation, en amont de l'appareil, d'un interrupteur omnipolaire avec ouverture des contacts de 3 mm minimum (nécessaire pour les appareils livrés sans fiche à relier à une installation fixe).
- si le cable d'alimentation est endommage', il doit etre replace' par la maison procuctrice ou par le service après-vente ou par une personne également qualifiée, afin de prévenir aucun risque que ce soit.
- une fois que le buffet est positionné dans la zone choisie, on doit bloquer toutes ses roulettes à l'aide du levier prévu à cet effet;
- le buffet doit toujours être complètement couvert par les bacs GN spécifiques qu'il peut contenir;
- après avoir installé le buffet à l'endroit choisi, insérer les bacs et attendre une heure afin que le meuble atteigne la température;

Les opérations de déplacement du buffet ne peuvent être effectuées qu'après avoir retiré tous les poids chargeant cette même superstructure.

A la livraison la superstructure du buffet est baissée. Après le déballage, il faut soulever la superstructure jusqu'à ce que la hauteur totale du meuble atteigne 1410mm, ensuite la fixer au moyen des vis qui se trouvent sur les douilles chromées (Meuble neutre).

AFINOX décline toutes responsabilités ayant trait à des dysfonctionnements résultant, directement ou indirectement, de manœuvres erronées, effectuées sans avoir pris les précautions indiquées ci-dessus.

7.2. Connexion au secteur

Cette opération doit être effectuée selon les règles de l'art par des personnes qualifiées.

Le buffet est livré avec un cordon d'alimentation pour le branchement sur le secteur.
Entre le secteur et le cordon d'alimentation du buffet, on doit installer un disjoncteur magnétothermique (non fourni).

Vérifier au préalable que:

- la tension du secteur correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette d'alimentation du buffet (230V/50Hz); pour garantir un fonctionnement correct, il faut que la tension d'alimentation soit comprise entre +6% et -6% de la valeur nominale;
- l'installation électrique sur laquelle on branche le buffet est correctement dimensionnée par rapport à la puissance électrique nominale à installer;
- l'installation électrique sur laquelle on branche le buffet est réalisée conformément aux normes en vigueur;

- les connexions électriques et l'installation du disjoncteur magnétothermique sont réalisées par des personnes spécialisées.

Effectuer les opérations suivantes:

- monter un disjoncteur magnétothermique approprié à la puissance nominale du buffet installé;
- raccorder le cordon d'alimentation du buffet à la sortie du disjoncteur magnétothermique;
- vérifier que le branchement du buffet est correct, ce qui est signalé par l'allumage du témoin incorporé dans l'interrupteur général (position I - témoin vert).

8. MODE D'EMPLOI

L'accès au contrôle des fonctions du buffet se fait à travers le panneau de commande, selon les modalités décrites au chapitre 5.

8.1. Démarrage du groupe frigorifique

Activer l'installation frigorifique au moyen de l'interrupteur général (position I - témoin vert allumé).

9. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

Le bon fonctionnement et la durée de l'appareil dépendent de l'entretien correct et périodique.

! *Toutes les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être effectuées après s'être assuré que l'on a désactivé l'alimentation électrique du buffet, en débranchant le cordon d'alimentation du secteur.*

10. NETTOYAGE

Il est conseillé de nettoyer périodiquement le buffet, en suivant les indications ci-après:

! *Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage, s'assurer qu'on a bien débranché le buffet du secteur*

10.1. Nettoyage extérieur

L'extérieur du buffet peut être nettoyé avec un chiffon humecté d'une solution d'eau et de bicarbonate ou d'autres détergents neutres; sécher avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENT:

- Eviter les détergents abrasifs

10.2. Nettoyage des cuves

Les cuves doivent être nettoyées après chaque utilisation, en utilisant des détergents compatibles avec l'usage alimentaire; sécher avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENT:

- Eviter les détergents abrasifs

10.3. Nettoyage du condenseur

Pour un fonctionnement efficace du buffet, il est conseillé de nettoyer périodiquement le condenseur, au moins tous les trois mois. Pour ce nettoyage, respecter les indications suivantes:

1. débrancher le cordon de la prise d'alimentation
2. soulever la tablette inférieure
3. nettoyer le condenseur à l'aspirateur ou avec un pinceau sec
4. refermer correctement la tablette inférieure.

AVERTISSEMENTS:

L'utilisation dans des milieux particulièrement poussiéreux doit donner lieu à un nettoyage plus fréquent.

10.4. Remplacement de la lampe

! *Avant d'effectuer cette opération, s'assurer qu'on a bien débranché le buffet du secteur*

En cas d'épuisement ou de non fonctionnement de la lampe on doit procéder à son remplacement en suivant les indications ci-dessous:

- enlever la protection en plastique en la déplaçant de côté et en la forçant vers le bas;
- tourner la lampe jusqu'à ce qu'elle se débloque de l'étrier de fixation;
- retirer la lampe de son logement de service;
- positionner la nouvelle lampe avec les crochets vers les fentes prévues dans les étriers de blocage, en faisant attention de ne pas plier ces mêmes crochets;
- tourner la lampe jusqu'à ce qu'elle se bloque dans la position de service;
- remonter la protection en plastique en l'introduisant de côté et en la forçant légèrement dans sa position définitive.

11. SOLUTION DE QUELQUES PROBLEMES

On trouvera ci-après quelques cas de dysfonctionnements pouvant se produire dans l'utilisation du buffet et auxquels il est facile de remédier.

Dans tous les cas où le disjoncteur magnétothermique s'est déclenché, il faut demander l'intervention de personnes spécialisées pour rechercher la cause de cette anomalie.

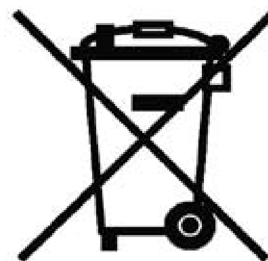
Symptômes	Causes possibles	Remèdes
• Arrêt du compresseur (voyant vert éteint)	• alimentation électrique interrrompue	• vérifier que la prise soit branchée correctement • vérifier que l'interrupteur soit sur la position **I** • vérifier que l'interrupteur magnétothermique installé (non fourni) ne se soit pas déclenché • vérifier que la ligne d'alimentation fournisse la tension à la prise utilisée
• Température trop élevée à l'intérieur du compartiment de réfrigération	• buffet placée prêt d'une source de chaleur	• déplacer buffet ou la source de chaleur
	• condenseur sale	• procéder au nettoyage du condenseur
	• programmation incorrecte du thermostat	• reprogrammer le thermostat dans le champs de températures prévues
• Température trop basse à l'intérieur du compartiment frigorifique	• programmation incorrecte du thermostat	• reprogrammer le thermostat dans le champs de températures prévues
•Fonctionnement excessivement bruyant	• buffet non nivelée correctement	• niveler buffet ou la placer sur une surface plane
	• contact avec des objets qui peuvent causer des vibrations	• localiser et enlever les objets qui causent des vibrations
	• contacts entre les tuyaux du système frigorifique	• vérifier qu'il n'y ait pas de contact entre les tuyaux du groupe compresseur
•Eau sur le fond de la cuve réfrigérée	• système d'écoulement de l'eau obstrué	• libérer le système d'écoulement de l'eau

Si ces suggestions ne permettent pas de résoudre le problème, demander l'intervention de personnes spécialisées.

12. ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour obtenir l'assistance technique, il faut contacter le revendeur autorisé en spécifiant les données d'identification, encrites sur la plaquette signalétique (voir chapitre 2).

13. RECYCLAGE



Matériaux utilisés pour la construction de l'armoire:

Acier inox (18/10): construction du meuble

PVC pour aliments: toutes les parties en matériel plastique

Caoutchouc: joints d'étanchéité du compartiment de réfrigération

Gaz frigorigène dans le circuit frigorifique

Huile compresseur: dans le circuit frigorifique

Cuivre: installation électrique et circuit frigorifique

Verre: dans les modèles avec portes en verre, portes en verre coulissantes

Informations aux usagers pour le traitement correct des déchets provenant de l'élimination d'appareils électriques et électroniques (RAEE)

En nous référant à la Directive 2002/95/CE du Parlement Européen et du Conseil du 27 Janvier 2003 et aux normes nationales correspondantes de mise en pratique, nous vous informons que:

1. les RAEE ne peuvent pas être éliminés comme des déchets urbains, pour ces déchets, il faut effectuer une collecte séparée;

2. Pour l'élimination des déchets, il faut utiliser des systèmes de récolte publics ou privés prévus par les lois locales. En outre il est possible de rendre au distributeur l'appareil à la fin de son usage en cas d'achat d'un nouvel appareil;

3. Cet appareil peut contenir des substances dangereuses: un usage impropre ou une élimination incorrecte pourrait avoir des effets négatifs sur la santé et sur l'environnement;

4. Le symbole (bidon à ordures sur roues barrés) appliqué sur le produit (de face et sur le côté) indique que l'appareil a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit être éliminé conformément à la collecte sélective;

5. En cas d'élimination des déchets électriques et électroniques de façon illégale, on prévoit des sanctions établies par les normes locales en vigueur en matière d'élimination.

DEUTSCH

WARTUNGS-UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INHALT

1. ALLGEMEINES

Die Gebrauchsanweisung bezieht sich auf die Wandbüffets und –aussteller der Serien Samoa und Bali.

Sie enthält wichtige Informationen über:

- den Gebrauch der Buffets;
- Technische Angaben;
- Aufstellungs-, Installations- und Montageanweisungen;
- Bedienungshinweise für das Personal;
- Wartungseingriffe.

Dieses Handbuch ist Bestandteil des Buffets und ist zum späteren Nachschlagen für das Bedienungspersonal während der ganzen Lebensdauer des Gerätes sorgfältig aufzubewahren.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden im Falle:

- unsachgemäßen Gebrauchs des Buffets;
- unsachgemäßer Installation, d.h. Nichteinhaltung der folgenden Anweisungen;
- von Störungen der Netzstromversorgung;
- mangelhafter Ausführung der vorgeschriebenen Wartungseingriffe;
- von nicht autorisierten Änderungen und Eingriffen;
- dass keine Originalersatzteile bzw. für das entsprechende Modell vorgesehene Ersatzteile verwendet werden;
- der Nichteinhaltung bzw. nur teilweisen Einhaltung dieser Anweisungen.



Elektrogeräte können eine Gefahr für die Gesundheit darstellen. Normen, die als allgemeine Regeln der Elektrotechnik gelten und vom Gesetzgeber vorgeschriebene Sicherheitsvorschriften sind bei der Installation und beim Gebrauch dieser Geräte einzuhalten.

2. IDENTIFIZIERUNG - KENNZEICHNUNG

Vergewissern Sie sich für einen korrekten Gebrauch dieses Handbuchs, dass das Modell in Ihren Händen mit den Kenndaten auf dem Geräteschild übereinstimmt

Das Gerät ist durch folgende Parameter gekennzeichnet:

1. Seriennummer
2. Technischer datenblatt
3. Herstellungsjahr

Abbildung 1 - Beispiel des am Gerätegehäuse angebrachten Typen-Leistungsschilds

3. VERWENDUNG DER KALTBUFFETS

Die Büffets mit eingebautem Kühlaggregat dienen für eine befristete Ausstellung frischer verderblicher Speisen.
NB: Die Büffets sind keine Kühlschränke zum Aufbewahren, sondern Ausstellungselemente; die ausgestellte Ware muss bei passender Temperatur hineingegeben werden(+2 ÷ +10°C), und die Ausstellungsdauer ist dem Benutzer des Kühlmöbels überlassen.

3.1. Vorgesehener Einsatz der Büffets Samoa und Fiji

Die Betriebstemperatur des Kühlabteils der Büffets Samoa und Fiji ist zwischen +2°C und +10°C bei 25°C Raumtemperatur und 60% RF.

Im Becken der Samoa 3/1 Büffets können 3 auf Anfrage gelieferte GN 1/1 Behälter (530x325 mm) oder Behälter mit Maßen, die ein echter Bruch der vorherigen Maße sind, untergebracht werden; die Serienausstattung sieht vor:

- zwei Stahlhalterungen für GN 1/1 Behälter

Im Becken der Büffets Samoa 4/1, Murale, Service, Wings und Fiji vierkantig 4/1 können 4 auf Anfrage gelieferte GN 1/1 Behälter oder Behälter mit Maßen, die ein echter Bruch der vorherigen Maße sind, untergebracht werden; die Serienausstattung sieht vor:

- drei Stahlhalterungen für GN 1/1 Behälter

Im Becken der Samoa 6/1 Büffets können 6 auf Anfrage gelieferte GN 1/1 Behälter oder Behälter mit Maßen, die ein echter Bruch der vorherigen Maße sind, untergebracht werden; die Serienausstattung sieht vor:

- fünf Stahlhalterungen für GN 1/1 Behälter

Im Becken der Fiji vierkantig 8/1 Büffets können 8 auf Anfrage gelieferte GN 1/1 Behälter oder Behälter mit Maßen, die ein echter Bruch der vorherigen Maße sind, untergebracht werden; die Serienausstattung sieht vor:

- acht Stahlhalterungen für GN 1/1 Behälter

Ein Kennzeichen der Büfetts Samoa und Fiji sind die seitlichen Silika-Flächen und die Tablettführungen (Optionals); die Außenverkleidung und der Oberbau sind aus Holz (in der verschiedenen Farbtönungen); Das Abteil ist durch ein zerstreutes Licht beleuchtet, das von einer Leuchtröhre geliefert wird, die im Oberbau installiert sind.

Der Oberbau, der durch einen Plexiglaschutz vervollständigt ist, wurde so entwickelt, dass er eine zusätzliche, gleichmäßig verteilte Last (Geschirr, Gläser, Besteck) von höchstens 20 kg tragen kann.

! *Der Oberbau darf erst nach oben oder unten verschoben werden, nachdem alle Lasten auf ihm entfernt worden sind.*

AFINOX übernimmt keine Haftung im Falle von Betriebsstörungen, die direkte bzw. indirekte Folge einer unsachgemäßen Aufstellung und Nichteinhaltung der obigen Sicherheitshinweise sind.

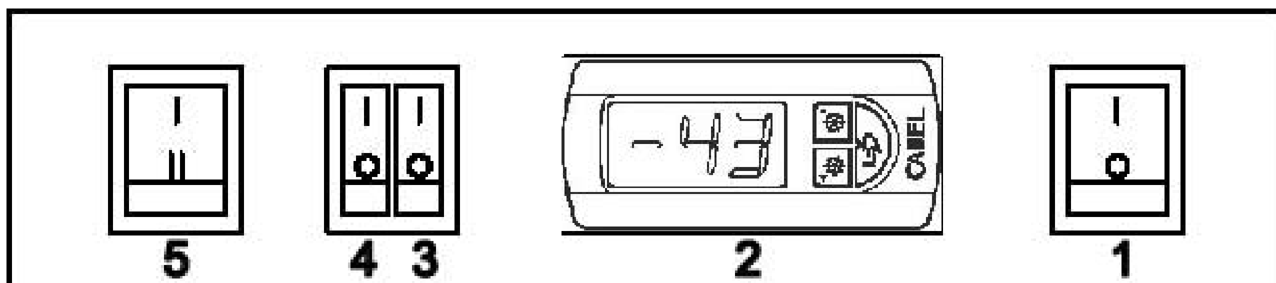
4. TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Zur Kühlung der Buffets dient ein hermetischer Verdichter, der mit einer Kupferrohrschlange, in Polyurethan der Edelstahlwanne eingeschäumt, verbunden ist.

Die Gasverflüssigung erfolgt durch Luft, die Temperaturüberwachung erfolgt durch einen elektronischen Temperaturfühler und die Betätigung des Plexiglas-Atemschutzes (gilt nur für damit ausgestattete Modelle) erfolgt durch eine elektrische Hebevorrichtung.

Für den Kältekreislauf wird ausschließlich Kältemittel gemäß den einschlägigen Gesetzesvorschriften verwendet.

5. BEDIENUNGSBLENDE



Auf der Bedienungsblende sind folgende Vorrichtungen vorhanden:

1. Hauptschalter mit grüner Betriebskontrolllampe
2. Steuerelektronik
3. Schalter der Neonröhre
4. Einschalten der Steuerelektronik
5. Schalter für Auf-und Abstieg der Haube.

5.1. Einstellungen und Anzeigen

5.1.1. Hauptschalter

Über den Hauptschalter wird der Gerätebetrieb eingeschaltet. Die grüne Kontrollampe zeigt an, ob dass Gerät mit Strom versorgt wird.

- Kontrollampe leuchtet auf: Gerät eingeschaltet
- Kontrollampe erloschen: Gerät ausgeschaltet

5.1.2. Steuerelektronik

Auf der Frontseite des Reglers befinden sich ein 3- Zifferndiplay, 3 hinterleuchtete TastenLEDs.
Sie bedeuten, dass:

iese LED den Zustand (ein- oder ausgeschaltet) des geregelten Adapters (normalerweise ein Verdichter) anzeigt; die Taste wird von einer grünen LED hinterleuchtet und ist nur in den Modellen Top verfügbar. Die leuchtende LED kann folgendes bedeuten:
ständig leuchtend Verdichter in Betrieb
Ständiges Blinken Verdichteraktivierungsanfrage

Alarmmeldung: nur in den ModellenTop vorhanden, die Taste wird von einer roten LED hinterleuchtet.

Meldung Abtauung läuft: nur in den Modellen Top vorhanden, die Taste wird von einer grünen LED hinterleuchtet. Das Leuchten der LED kann folgendes bedeuten:
ständig leuchtend Abtauung in Betrieb
Ständiges Blinken Abtauanfrage

DAS LED- DISPLAY ZEIGT EINE DER FOLGENDEN INFORMATIONEN JE NACH LAUFENDER FUNKTION:
• in Normalbetrieb: vom Raumfühler oder zweiten Fühler gemessener Wert;
• bei der Parametereinstellung: Parametercode oder damit verbundener Wert;
• in einer Alarmsituation: leuchtender Alarmcode abwechselnd zum Temperaturwert.
Benutzung der Tastatur
Über die 3 Tasten werden die Aktivierungs- und Deaktivierungskommandos des Betriebszustands des

Geräts und die Parametereinstellung ausgeführt.
Was die Benutzung der Tasten angeht, können 2 verschiedene Situationen unterschieden werden: Normalbetrieb und Parameteränderung. Für jede Taste werden die möglichen Aktionen es jeweiligen Zustands angegeben.



In Parameteränderung:
• springt von einem Parameter zum nächsten;
• vergrößert den Parameterwert.

In Normalbetrieb:
• Stellt den akustischen Alarm ab (nur wenn vorgesehen);
• Zeigt und /oder stellt den Sollwert an/ein;
• Wenn bei Abwesenheit von Alarmen länger als 5 Sekungen gedrückt: Zugang zum Voreinstellmenü der Parameter 'F' (häufige benutzte Parameter);
In Parameteränderung:
• Zeigt den angewählten Parameterwert an / verlässt die Anzeige;
• Wenn länger als 5 Sekungen in Parameteränderung gedrückt, werden die Änderungen gespeichert.



Im Normalbertrieb:
• Wenn länger als 5 Sekungen gedrückt: aktiviert eine manuelle Abtauung, wenn aktiviert.
In Parameteränderung:
• Springt von einem Parameter zum vorhergehenden;
• Verkleinert den Parameterwert.

Änderung des Sollwerts
Auf dem Regler ist ein Sollwert (Arbeitspunkt) von 4ºC vorgesehen. Dieser kann folgendermaßen geändert werden.

1. Drücken Sie  für 1 Sekunde lang die Taste , um den Wert des Sollwerts anzuzeigen;
2. der vorher eingestellte Wert beginnt kurz darauf zu blinken;
3. erhöhen oder vermindern Sie den Wert des Sollwerts mit den Tasten und/oder solange, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
4. Drücken Sie erneut  , um den neuen Wert zu bestätigen.

Anomale oder besondere Betriebsweisen
Die Regler der Serie PJ32 sind imstande, automatisch die größten Störungsfunktionen zu erkennen und folglich nachstehende Aktionen einzuleiten:
• Die Funktionstörung wird auf dem Display mit dem entsprechenden Alarmcode angezeigt. Der Regler zeigt auf dem Display abwechselnd den Alarmcode und die vom Fühler gemessene Temperatur an. Sollten mehrere Alarme vorkommen, werden diese nacheinander angezeigt:
• Auf der Taste wird die rote LED angezeigt ;
• Für einige Alarme wird, wenn vorhanden, der innere Summer aktiviert;
• Für diese Alarme wird das Alarmrelais, wenn vorhanden und wenn als Alarmausgang konfiguriert, aktiviert.

Durch das Drücken der Taste  wird der Summer abgestellt und das Relais entregt, während der Alarmcode und die rote LED nur ausgeschaltet werden, sobald die Ursache, die den Alarm hervorgerufen hat, nicht mehr besteht. Eine Übersicht der vorgesehenen Alarmcodes finden Sie in folgender Tabelle:

Alarmcode	Summer und Alarm relais	Beschreibung des Alarms	Modelle, auf denen er vorkommen kann
E0	Aktiv	Fehler Regulierungsfühler	alle
E1	Nicht aktiv	Fehler Abtaufühler	alle außer S und X
IA	Aktiv	Externer unmittelbarer oder verzögerter Alarm von **A7**	alle, wenn digit. Eingang vorhanden
L0	Aktiv	Alarm Untertemperatur	alle
HI	Aktiv	Alarm Übertemperatur	alle
EE	Nicht aktiv	Fehler Datenspeicherung	alle
Ed	Nicht aktiv	Durch Time-out beendete Abtauung	alle außer PJ32S
dF	Nicht ktiv	Abtauung in Ausführung	alle

5.1.3. Lampenschalter

Schaltet die Beleuchtung ein.

- Schalterstellung "O": Lampe ausgeschaltet
- Schalterstellung "I": Lampe eingeschaltet

5.1.4. Schalter zur Speisung der Steuerelektronik

Er hat die Aufgabe, die Verbindung zwischen Stromnetz und Steuerelektronik zu aktivieren.

- Schalter auf 0: Steuerelektronik ausgeschaltet.
- Schalter auf I: Steuerelektronik mit Strom versorgt.

5.1.5. Schalter elektrische Hebevorrichtung

Dient der Auf-/Abwärtsbewegung des Atemschutzes.

- Schalterstellung “I”: Atemschutz bewegt sich aufwärts
- Schalterstellung “II”: Atemschutz bewegt sich abwärts



ACHTUNG: bevor Arbeiten wie Heben oder Senken des Oberbaus ausgeführt werden, ist sicherzustellen, dass sich keine Fremdkörper im Aktionsbereich der Elektroteile des Oberbaus befinden. Zwischen der Auf- und Abwärtsbewegung (oder umgekehrt) müssen mindestens 3 Minuten vergehen.

6. AUFSTELLUNG

Die Buffets werden in Pappe verpackt und mit Umreifungsband auf einer Holz-Transportpalette befestigt, geliefert. Die einzeln verpackten Zubehörteile sind in der Stahlwanne untergebracht.



Beim Transport und bei der Aufstellung der Geräte sind geeignete Hebemittel und größte Sorgfalt anzuwenden, um eventuelle Verletzungen an Personen und Schäden an Gegenständen auszuschließen.

Zu diesem Zweck:

- Prüfen Sie das genaue Gewicht Ihres Gerätes (siehe Technische Datenblätter).
- Zum Heben des Buffets einen Gabelstapler verwenden; die Gabeln unter der Transportpalette, auf der das Gerät befestigt ist, einsetzen.



Während der Aufstellungsarbeiten des Buffets, keinesfalls das Gerät umkippen bzw. auf die Seiten legen, da dies den einwandfreien Betrieb der Kälteaggregat beeinträchtigen könnte.

AFINOX übernimmt keine Haftung im Falle von Betriebsstörungen, die direkte bzw. indirekte Folge einer unsachgemäßen Aufstellung und Nichteinhaltung der obigen Sicherheitshinweise sind.

7. INSTALLATIONS- UND MONTAGEANWEISUNGEN

Die folgenden Anweisungen dienen der perfekten Aufstellung, der Montage der mitgelieferten Zubehörteile und dem Elektroanschluss an die Netzstromversorgung.

7.1 Installation

Auszuführende Arbeiten:

Gerät mit einem feuchten Tuch und einer Wasser-Natronlösung oder einem neutralen Reinigungsmittel reinigen und dann mit einem weichen Tuch trockenreiben.

WICHTIGE HINWEISE:

- Vor dem Anschluß ist sicherzustellen, daß dem Gerät auf der bauseitigen elektrischen Versorgungsleitung ein geeigneter allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgeschaltet ist (bei Geräten erforderlich, die ohne Stecker geliefert werden und fest angeschlossen werden müssen).
- Sollte das Speisekabel beschaedigt sein, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst oder von einem Facharbeiter ausgewechselt werden, um jede Gefahr zu verhindern.
- Nach Aufstellung des Gerätes an der gewünschten Stelle, müssen alle Rollen durch Betätigen des Rollenstoppers festgestellt werden;
- Buffet nur betreiben, wenn in der Kühlwanne die entsprechenden GN-Behälter eingesetzt sind.
- Nach der Aufstellung des Buffets am gewünschten Ort, die GN-Behälter einsetzen und eine Stunde warten, bis das Kühlmöbel die Betriebstemperatur erreicht hat.



Das Verstellen des Buffets darf nur vorgenommen werden, wenn keine Gegenstände auf der Auflageplatte liegen.

Das Büffet wird mit abmontiertem Oberbau geliefert. Nach dem Auspacken muss der Oberbau gehoben werden, bis die Gesamthöhe des Kühlmöbels 1410mm ist, dann den Oberbau mit den Schrauben an den verchromten Buchsen befestigen (Neutrale Kühltheke).

AFINOX übernimmt keine Haftung im Falle von Betriebsstörungen, die direkte bzw. indirekte Folge einer unsachgemäßen Aufstellung und Nichteinhaltung der obigen Sicherheitshinweise sind.



7.2 Netzanschluss

Diese Arbeit darf nur durch einen qualifizierten Fachinstallateur, der eine fachmännische Ausführung zu gewährleisten hat, vorgenommen werden.

Das Gerät wird mit Anschlusskabel zum Anschluss an das Versorgungsnetz geliefert.

Dem Kühlgerät ist zwischen Versorgungsnetzanschluss und dem Geräteanschlusskabel ein thermomagnetischer Schutzschalter vorzuschalten (vom Lieferumfang ausgeschlossen).



Vor den Anschlussarbeiten sicherstellen:

- dass die Netzspannung mit der auf dem Typen-Leistungsschild übereinstimmt (230 V, 50 Hz); zur Gewährleistung eines einwandfreien Gerätebetriebs, muss die Netzspannung bei laufendem Gerät innerhalb von ± 6% der angegebenen Nennspannung liegen;
- dass die elektrischen Einrichtungen, an den das Gerät angeschlossen wird, eine der Nennleistungsaufnahme des Gerätes angemessene Stromfestigkeit aufweisen;

- dass die elektrischen Einrichtungen, an den das Gerät angeschlossen wird, den einschlägigen Sicherheitsvorschriften für Elektroanlagen entsprechen;
- dass die Ausführung der Installationsarbeiten und der Einbau des thermomagnetischen Schutzschalters durch einen Elektro-Fachinstallateur vorgenommen werden.

Zum Anschluss des Gerätes wie folgt vorgehen:

- Einen der Nennleistung des Buffets angemessenen thermomagnetischen Schutzschalter installieren;
- Anschlusskabel des Buffets am Ausgang des Schutzschalters anschließen;
- den einwandfreien Anschluss des Gerätes prüfen; die Kontrollampe im Hauptschalter leuchtet bei eingeschaltetem Gerät auf (Stellung I - grüne Kontrollampe leuchtet auf).

8. GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Einstellung der Gerätefunktionen erfolgt über die Bedienungsblende gemäß Abschnitt 5 BEDIENUNGSBLENDE (siehe Abschnitt 5.).

8.1 Einschalten des Gerätes

Gerät über den Hauptschalter einschalten (Stellung **I** - grüne Kontrollampe leuchtet auf) und den Thermostat auf die gewünschte Betriebstemperatur einstellen.

9. WARTUNGSHINWEISE

Ein einwandfreier Gerätebetrieb und lange Lebensdauer des Gerätes kann nur bei fachgemäßer und regelmäßiger Wartung gewährleistet werden.

! *Bevor Wartungseingriffe und Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, ist unbedingt darauf zu achten, dass der Netzanschluss des Buffets von der Netzstromversorgung abgetrennt wird.*

10. REINIGUNG

Bei den regelmäßig auszuführenden Reinigungsarbeiten sollten folgende Hinweise unbedingt eingehalten werden.

! *Bevor Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Buffets von der Netzstromversorgung abgetrennt wurde..*

10.1 Reinigung des Gerätegehäuses

Das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch und einer Wasser-Natronlösung oder einem neutralen Reinigungsmittel reinigen und dann mit einem weichen Tuch trockenreiben..

WICHTIGER HINWEIS:

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

10.2 Reinigung der Kühlwannen

Die Kühlwannen sind unbedingt nach jedem Gebrauch zu reinigen; zur Reinigung nur lebensmittelechte Spülmittel verwenden und dann mit einem weichen Tuch trockenreiben.

WICHTIGER HINWEIS:

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

10.3 Reinigung des Verflüssigers

Um einen einwandfreien Gerätebetrieb zu gewährleisten, ist der Verflüssiger regelmäßig zu reinigen und zwar mindestens alle drei Monate. Zur Reinigung des Verflüssigers sind folgende Regeln zu beachten.

1. Gerätenetzstecker aus der Steckdose ziehen
2. Unteres Abstellfach anheben
3. Verflüssiger mit einem Stausauger absaugen oder mit einem trockenen Pinsel abstauben
4. Abstellfach wieder perfekt schließen.

WICHTIGER HINWEIS:

- Falls das Gerät in besonders staubigen Räumen aufgestellt wird, ist häufigeres Reinigen erforderlich.

10.4 Auswechseln der Lampe

! *Vor dem Auswechseln der Lampe, ist unbedingt darauf zu achten, dass der Netzanschluss des Buffets von der Netzstromversorgung abgetrennt wird.*

In regelmäßigen Abständen ist der einwandfreie Zustand der Lampe zu prüfen und sollte sie defekt sein bzw. nicht mehr einwandfrei funktionieren ist sie auszuwechseln; dazu wie folgt vorgehen:

- Kunststoffabdeckung abnehmen, und zwar die Abdeckung zur Seite schieben und dann nach unten drücken und herausziehen
- Lampe so drehen, dass sie aus dem Sockel ausgeschraubt wird
- Lampe herausnehmen
- Neue Lampe an den entsprechenden Klemmen in die Sockelhalterungen einsetzen; darauf achtgeben, dass die Klemmen nicht gebogen werden
- Lampe so drehen, dass sie fest eingeschraubt wird
- Kuststoffabdeckung wieder anbringen, und zwar von der Seite aus einschieben und durch leichten Druck einrasten lassen.

11. STÖRUNGSSUCHE

In folgender Tabelle werden einige Störungen aufgeführt, die bei der Benutzung des Buffets gegebenenfalls auftreten könnten und vom Benutzer selbst beseitigt werden können.

Im Falle von Störungen, die das Auslösen des thermomagnetischen Schutzschalters hervorrufen, lassen Sie das Gerät durch einen Elektrofachmann prüfen.

Störungen	Mögliche Ursachen	Abhilfen
• Anhalten des Verdichters (grüne Kontrolllampe ausgeschaltet)	• Keine Stromversorgung	• Prüfen, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt
		• Prüfen, ob sich der Schalter auf Position I befindet
		• Prüfen, ob der eingebaute thermo-magnetische Schutzschalter (nicht gelie fert) ausgelöst wurde
		• Prüfen, ob die Versorgungslinie Span-nung zur benützten Steckdose liefert
• Zu hohe Temperatur im Kühlabteil	• Kühlgerät in der Nähe einer Wärmequelle aufgestellt	• Kühlgerät bzw. Wärmequelle verstellen
	• Verflüssiger schmutzig	• Verflüssiger reinigen
	• Unkorrekte Thermostateinstellung	• Den Thermostat innerhalb des vorge sehenen Temperaturbereichs einstellen
• Zu niedrige Temperatur im Kühlabteil	• Unkorrekte Thermostateinstellung	• Den Thermostat innerhalb des vorge sehenen Temperaturbereichs einstellen
• Zu lauter Betrieb	• Kühlgerät nicht richtig nivelliert	• Den Kühlgerät nivellieren oder auf einer ebenen Fläche aufstellen
	• Kontakt mit Gegenständen, die Vibrationen verursachen können	• Die Gegenstände entfernen
	• Kontakte zwischen Rohren der Kühlanlage	• Prüfen, ob sich Verdichterrohre berühren
• Wasser im Kühlwannenboden	•Tauwasserablaufsystem verstopft	• Tauwasserablaufsystem reinigen

Sollte die Störung auch nach Ausführung der oben beschriebenen Vorgänge anhalten, ist der Eingriff eines Fachmanns erforderlich.

12. KUNDENDIENST

Zur Inanspruchnahme des Kundendienstes, wenden Sie sich an den ermächtigten Wiederverkäufer und geben Sie die genauen Gerätedaten, die Sie auf dem Typen-Leistungsschild Ihres Gerätes finden, an (siehe cap. 2)

13. RECYCLING



Werkstoffe des Schranks:
Edelstahl (18/10): Konstruktion des Schranks
Nahrungsmittel-PVC: alle Kunststoffteile
Gummi: Dichtungen des Kühlabteils
Kältegas: im Kältekreislauf
Verdichteröl: im Kältekreislauf
Kupfer: elektrische Anlage und Kältekreislauf
Glas: Modelle mit Glastüren bzw. Schiebetüren aus Glas

Hinweise für den Benutzer zur korrekten Behandlung von Müll durch elektrische und elektronische Apparaturen
Unter Bezugnahme auf die Richtlinie 2002/95/EG des Europaparlaments und des Rates vom 27. Januar 2003 sowie auf die entsprechenden nationalen Bestimmungen teilen wir Ihnen folgendes mit:

1. Elektrische und elektronische Apparaturen dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden; sie müssen differenziert gesammelt werden;
2. Für die Entsorgung sind die gemäß örtlicher Gesetzgebung vorgesehenen öffentlichen und privaten Sammelsy-steme zu benutzen. Das Gerät kann am Ende seiner Lebensdauer dem Händler zurückgegeben werden, falls ein neues Gerät gekauft wird;
3. Diese Apparatur kann Schadstoffe enthalten: ein unsachgemäßer Gebrauch oder eine unkorrekte Entsorgung könn-ten gesundheits- und umweltschädliche Wirkungen haben;
4. Das System (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt bedeutet, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 vermarktet wurde und dass es differenziert entsorgt werden muss;
5. Für eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung von elektrischem und elektronischem Müll sehen die gültigen örtlichen Entsorgungsbestimmungen Strafen vor.

AFINOX
QUALITY PERFORMANCE IN REFRIGERATION

NEDERLANDS

INSTRUCTIEHANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

INHOUD

1. VOORWOORD

De handleiding heeft betrekking op buffets en wanduitstalkasten van de serie Samoa en Fiji.

De informatie in deze handleiding heeft tot doel aanwijzingen te geven betreffende:

- het gebruik van buffets;
- technische eigenschappen;
- instructies voor de installatie en de montage;
- informatie voor de instructies aan het personeel dat voor het gebruik is aangesteld;
- onderhoudswerkzaamheden.

De handleiding moet als onderdeel van het buffet worden gezien en als zodanig ook worden bewaard voor raadpleging in de toekomst, zolang het buffet wordt gebruikt.

De fabrikant beschouwt zichzelf ontheven van eventuele aansprakelijkheid in de volgende gevallen:

- gebruik waarvoor het buffet niet is bedoeld;
- onjuiste installatie, die niet uitgevoerd is volgens de in deze handleiding voorgeschreven procedures
- defecten in de voeding;
- ernstige tekortkomingen in het voorziene onderhoud;
- niet toegestane wijzigingen of ingrepen;
- gebruik van niet originele reserve-onderdelen, of onderdelen die niet specifiek zijn voor het model;
- geheel of gedeeltelijk niet in acht nemen van de instructies.

! *Elektrische apparaten kunnen gevaar opleveren voor de gezondheid. De geldende wettelijke voorschriften moeten tijdens de installatie en het gebruik van dergelijke apparatuur in acht worden genomen.*

2. IDENTIFICATIE - MERKTEKENS

CE
CODICE ITEM — MATR. S/N (1)
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE (V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO DEFROSTING (W) ILLUMINAZIONE LIGHTING (W) IP 20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA (m²) VOLUME NETTO NET CAPACITY (Dm³)
REFRIGERANTE COOLING FLUID — MASSA WEIGHT (Kg)
CAPACITA' (W) CAPACITY (-10°/+45°) — CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS
ISOLAMENTO: 245 HFC ISOLATION — RUMORE NOISE LEVEL dB(A) (2)
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year) — CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS
COMMESSA W.SCHED. — ORDINE W.ORD. — ANNO YEAR (3)

Voor een correcte raadpleging van deze handleiding moet u het model in uw bezit identificeren met behulp van de aanwijzingen die op het plaatje staan vermeld.

Het meubel wordt door de volgende parameters geïdentificeerd:

1. serienummer
2. tecnische assistentie
3. bouwjaar

Afbeelding 1 - voorbeeld van een op het meubel aangebracht identificatieplaatje

3. BEDOELD GEBRUIK VAN HET KOUDE BUFFET

Buffets zijn meubels voor de tijdelijke uitstalling van verse, aan bederf onderhevige voedingsmiddelen, met ingebouwde koelunit.
NB: buffets zijn geen bewaringskoelkasten maar uitstalkasten. De uitgestalde waar moet al bij een geschikte temperatuur uitgestald worden (+2 ÷ +10°C) en de tijdsduur van de uitstalling wordt uitsluitend bepaald door de gebruiker van het koelmeubel.

3.1. Gebruikstoepassing van de buffetkasten Samoa en Fiji

De bedrijfstemperatuur van de gekoelde bakken van de buffetkasten Samoa en Fiji ligt tussen de +2°C en +10°C bij een omgevingstemperatuur van 25°C en een relative vochtigheidsgraad van 60%.

De buffetkasten Samoa 3/1 kunnen in de gekoelde bak 3 bakjes GN 1/1 (530x325 mm) of kleinere bakjes (op verzoek leverbaar) herbergen; standaard wordt geleverd:

- twee stalen steunen voor de bakjes GN 1/1

De buffetkasten Samoa 4/1, Murale, Service, Wings en Fiji quadro 4/1 kunnen in de gekoelde bak 4 bakjes GN 1/1 of kleinere bakjes (op verzoek leverbaar) herbergen; standaard wordt geleverd:

- drie stalen steunen voor de bakjes GN 1/1

De buffetkaste Samoa 6/1 kunnen in de gekoelde bak 6 bakjes GN 1/1 of kleinere bakjes (op verzoek leverbaar) herbergen; standaard wordt geleverd:

- vijf stalen steunen voor de bakjes GN 1/1

De buffetkaste Fiji 8/1 kunnen in de gekoelde bak 8 bakjes GN 1/1 of kleinere bakjes (op verzoek leverbaar) herbergen; standaard wordt geleverd:

- acht stalen steunen voor de bakjes GN 1/1

De buffetkasten Samoa en Fiji zijwanden van silica en bakgeleiders (op verzoek leverbaar); de bekleding aan de buitenzijde en de opbouw is van hout (in verschillende nuances).
De gerkoelde bak is verlicht met diffuus licht afkomstig van een neonbuis die in de opbouw gemonteerd is.

De opbouw, voorzien van een bescherming van gehard glas, kan een supplementair gewicht dragen (afkomstig van borden, glazen, bestek, ...) van niet meer dan 20 kg bij een gelijkelijk verdeelde belasting.

! *Voor het naar boven halen en laten zakken van de opbouw en het verplaatsen van de buffetkast dient U eerst alles van de opbouw verwijderd te hebben.*

AFINOX beschouwt zichzelf ontheven van alle verantwoordelijkheid betreffende storingen die, direct of indirect, voortkomen uit verkeerde manoeuvres, die zijn uitgevoerd zonder dat de bovenstaande voorzorgsmaatregelen genomen zijn.

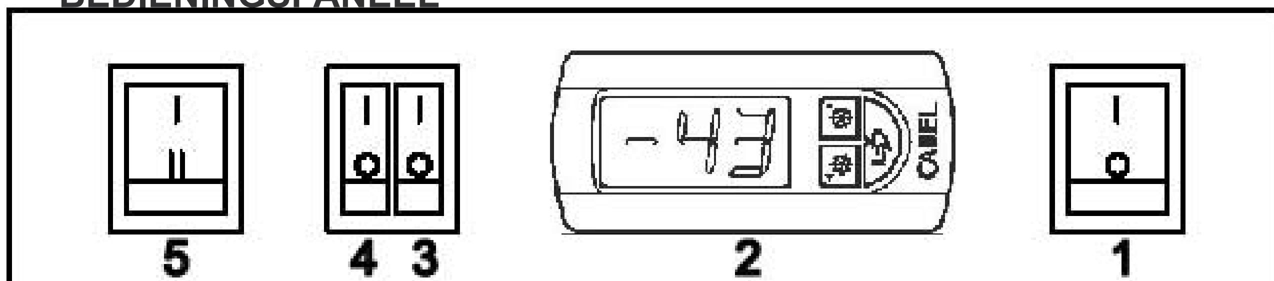
4. TECHNISCHE BESCHRIJVING

Alle Buffets functioneren door middel van een hermetische compressor die verbonden is aan een koperen slangpijp die in het polyurethaanschuim van de roestvrij stalen bak zit.

Het gas wordt gecondenseerd met lucht, de temperatuur wordt gecontroleerd door middel van een elektronische thermostaat en de kap (bij die modellen die er een hebben) wordt bediend door middel van een elektrische hefinrichting.

Het gas dat in het koelcircuit wordt gebruikt, wordt toegestaan door de geldende voorschriften.

5. BEDIENINGSPANEEL



Op het bedieningspaneel bevinden zich de volgende onderdelen:
1. hoofdschakelaar met groen waarschuwingslampje dat aangeeft dat de kast in bedrijf is
2. electronische regeleenheid
3. schakelaar neonlamp
4. inschakeling electronische regeleenheid
5. schakelaar omhooghalen en laten zaken van de kap.

5.1. Instellings- en signaleringsmechanismen

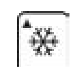
5.1.1. Hoofdschakelaar

Heeft als functie het activeren van de elektrische voeding. Het groene controlelampje signaleert de status van de aansluiting op het elektriciteitsnet.

- lampje aan: aangesloten
- lampje uit: niet aangesloten

5.1.2. Elektronische regeleenheid

Op de voorzijde van het apparaat bevindt zicht een display met drie cijfers en drie ledlampjes die de toetsen van achteren verlichten. Deze geven het volgende aan:



Dit ledlampje geeft de **status (ingeschakeld of uitgeschakeld)** van de aangestuurde aandrijving aan (gewoonlijk een compressor); de toets wordt van achteren door een groen ledlampje verlicht en is alleen in de modellen Top beschikbaar. De ledlampjes kunnen op onderstaande wijze branden:

brandt onafgebroken **compressor in werking**
knippert voortdurend **gevraagd om activering van de** compressor



Aanduiding van alarm: is allleen in de modellen **Top aanwezig**, de toets wordt van achteren door een rood led-lampje verlicht.



Aanduiding van in gang zijnde ontdooiing: is alleen in de modellen **Top aanwezig**, de toets wordt van achteren door een groen ledlampje verlicht. Het ledlampje kan op onderstaande wijze branden:

brandt onafgebroken ontdooiing in werking
knippert voortdurend gevraagd om ontdooiing

Het display met ledlampjes toont één van de volgende inlichtingen al naar gelang de functie van dat moment:
• bij normale werking: de waarde die door de omgevingssonde of door de tweede sonde gemeten is;
• tijdens het instellen van parameters: code van de parameter of de aan die parameter gekoppelde waarde;
• in aanwezigheid van een alarmsituatie: code van het geconstateerde alarm knippert afgewisseld met de waarde van de temperatuur.

Gebruik van het toetsenpaneel

Met behulp van drie toetsen worden de activerings- en deactiveringsinstructies van de verschillende staten van werking van het apparaat en de instelling van de parameters aangegeven.
Voor het gebruik van de toetsen kunnen er twee verschillende situaties onderscheiden worden: de ene betreft de normale functie en de tweede de wijziging van de parameters. Voor elke toets worden de mogelijke handelingen die daaraan in de verschillende staten gekoppeld zijn, aangegeven.



Bij **normale werking** en indien langer dan 5 seconden ingedrukt gehouden:
Bij **wijziging van de parameters**:
• gaat van de ene naar de volgende parameter;
• doet de aan de parameter gekoppelde waarde toenemen.



Bij **normale werking**:
• zet het geluidsalarm (alleen indien voorzien) uit;
• visualieert en/of stelt het **Set Point in**;
• indien langer dan 5 seconden ingedrukt gehouden en niet in aanwezigheid van een alarm: geeft toegang tot het menu voor instelling van de parameters van het type 'F' (frequentie);
Bij **wijziging van de parameters**:
• visualiseert de aan de geselecteerde parameter gekoppelde waarde/verlaat de visualisering;
• indien langer dan 5 seconden ingedrukt gehouden bij wijziging van de parameters slaat de wijzigingen in het geheugen op.



Bij **normale werking**:
• indien langer dan 5 seconden ingedrukt gehouden: activeert een handmatige ontdooiing indien vrijgegeven.
Bij **wijziging van de parameters**:
• gaat van de ene naar de vorige parameter terug;
• doet de aan de parameter gekoppelde waarde afnemen.

Wijziging van het Set Point
Op het apparaat is een Set Point (bedrijfspunt) van 4ºC voorzien. Dit kan als volgt gewijzigd worden:

1. druk één seconde op de toets  om de waarde van het Set Point te visualiseren;
2. na een ogenblik begint de eerder ingevoerde waarde nu te knipperen;
3. verhoog of verlaag de waarde van het Set Point met de toetsen en /of totdat de gewenste waarde te zien is;
4. druk opnieuw op  om de nieuwe waarde te bevestigen.

Abnormale of bijzondere Werkingen
De apparaten van de serie PJ32 zijn in staat om de belangrijkste storingen automatisch te constateren en vervolgens onderstaande handelingen te activeren:
• de storing wordt op het display gesignaleer met een alarmcode gesignaleerd. Het apparaat visualiseert op het display beurtelings de alarmcode en de door de sonde gemeten temperatuur. In het geval van meerdere alarmen worden zij achtereenvolgens als volgt gevisualiseerd:

• het rode ledlampje op de toets  gaat branden;
• voor sommige alarmen gaat, indien aanwezig, de interne zoemer af;
• voor dezelfde alarmen wordt het het alarmrelais, indien aanwezig en als alarmuitgang geconfigureerd, geactiveerd.

Door op de toets  te drukken gaat de zoemer uit en wordt het relais uitgeschakeld, terwijl de alarmcode en het rode ledlampje pas verdwijnen wanneer de oorzaak van het alarm is weggenomen. De voorziene alarmcodes worden in de tabel hieronder opgevoerd:

alarmcode	zoemer en alarm-relais	beschrijving alarm	voorzien
E0	actief	fout afstellingssonde	
E1	niet actief	fout van ontdooiingssonde	indien sonde aanwezig
IA	actief	extern alarm onmiddellijk of vertraagd door **A7**	indien dig. ingang aanwezig
L0	actief	alarm lage temperatuur	
HI	actief	alarm hoge temperatuur	
EE	niet actief	fout bij opslaan gegevens	
Ed	niet actief	ontdooiing beëindigd wegens time-out	indien vrijgegeven
dF	niet actief	defrost in uitvoering	

5.1.3. Lampschakelaar

Heeft tot taak de verlichtingslampen aan te zetten.

- schakelaar 0: lampje uit
- schakelaar I: lampje aan

5.1.4. Schakelaar electriciteitstoevoer regeleenheid

Hiermee kunt u de verbinding tussen het electriciteitsnet en de regeleenheid tot stand brengen.

- schakelaar 0: De regeleenheid is uitgeschakeld.
- schakelaar I: De regeleenheid is ingeschakeld.

5.1.5. Schakelaar electrische hefinrichting

Heeft tot taak de plexiglas kap elektrisch te laten stijgen en dalen.

- schakelaar I: de kap stijgt
- schakelaar II: de kap daalt

LET OP: controleer of er geen vreemde voorwerpen zijn in de elektrisch bediende ruimte van de opbouw alvorens de opbouw te laten stijgen of dalen. Wacht minstens drie minuten tussen het stijgen en dalen en omgekeerd.

6. VERPLAATSING

De buffets worden geleverd op een houten pallet en verpakt in een doos met spansluitstrips. De gedemonteerde accessoires worden verpakt en in de stalen bak opgeborgen.

De buffets moeten worden getransporteerd en verplaatst met geschikte middelen, waarbij erop moet worden gelet dat er geen letsel of schade kan ontstaan.

Daarom:

- moet u voor het volgen van de juiste procedure het gewicht van het buffet in uw bezit controleren (zie Technische Informatiebladen).
- moet het buffet worden geheven met een vorkheftruck, waarbij de vorken onder de pallet, waarop hij is vastgezet, worden gestoken.

*Tijdens de verplaatsingen mag het buffet **nooit** op zijn kop of zijkanten worden gezet. Deze manoeuvre zou de correcte werking van de koelinstallatie nadelig kunnen beïnvloeden. Tijdens de hantering moeten de voorschriften die op de buitenverpakking staan, aandachtig worden opgevolgd.*

AFINOX beschouwt zichzelf ontheven van alle verantwoordelijkheid betreffende storingen die, direct of indirect, voortkomen uit verkeerde manoeuvres, die zijn uitgevoerd zonder dat de bovenstaande voorzorgsmaatregelen genomen zijn.

7. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE EN DE MONTAGE

Hier volgen de instructies voor de keuze van een correcte plaatsing, voor de montage van de delen die gedemonteerd worden geleverd, voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.

7.1. Installatie

Uit te voeren operaties:

was het buffet af met een doek die is vochtig gemaakt in een oplossing van water en bicarbonaat, of andere neutrale reinigingsmiddelen, vervolgens afdrogen met een zachte doek.

WAARSCHUWINGEN:

- voor een vaste aanslulting op het elektriciteitsnet is het noodzakelijk om een meerpolige schakelaar te gebruiken met een contactopening van minstens 3 mm (vereist bij het aansluiten van apparaten die zonder stekker geleverd worden en vast aangesloten moeten worden).
- als de voedingskabel beschadigd is dient deze vervangen te worden door de fabrikant, hun technische servicedienst of door een elektromonteur, om alle risico's te vermijden.
- als het buffet eenmaal op de gewenste plaats gezet wordt, moeten alle wielen ervan worden geblokkeerd met behulp van het hendeltje;
- het buffet moet altijd geheel bedekt zijn met de GN-bakken die hij kan bevatten;
- na de installatie van het buffet op de gewenste plaats moeten de bakken erin worden gezet en moet u een uur wachten totdat het meubel de juiste temperatuur bereikt;

De verplaatsingswerkzaamheden van het buffet mogen pas worden verricht nadat alle voorwerpen uit de bovenstructuur verwijderd zijn.

Het buffet wordt geleverd moet bovenbouw omlaag. Nadat de opbouw uit de verpakking verwijderd is, moet hij opgeheven worden tot de totale meubelhoogte van 1410 mm bereikt is en vervolgens met de schroeven op de verchroomde bussen vastgezet worden (Neutraal meubel).

AFINOX beschouwt zichzelf ontheven van alle verantwoordelijkheid betreffende storingen die, direct of indirect, voortkomen uit verkeerde manoeuvres, die zijn uitgevoerd zonder dat de bovenstaande voorzorgsmaatregelen genomen zijn.

7.2. Aansluiting op het elektriciteitsnet

Deze operatie moet volgens de regels der kunst worden uitgevoerd, door gekwalificeerd personeel.

Het buffet wordt geleverd met een voedingskabel voor aansluiting op het elektriciteitsnet.
Tussen het elektriciteitsnet en de voedingskabel moet een elektromagnetische schakelaar worden aangebracht (niet bijgeleverd).

- de netspanning overeenkomt met de voedingsspanning van het buffet, die op het plaatje vermeld staat (230Volt/50 Hz); om een regelmatige werking te waarborgen is het noodzakelijk dat de voedingsspanning tussen ± 6% van de nominale waarde ligt;
- de elektrische installatie waarop het buffet moet worden aangesloten, geschikte afmetingen heeft om het nominale elektrische vermogen, dat moet worden geïnstalleerd, te kunnen verdragen;
- de elektrische installatie waarop het buffet wordt aangesloten, uitgevoerd is volgens de geldende voorschriften;
- de elektrische aansluitingen en de installatie van de elektromagnetische schakelaar zijn uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

Voer de volgende operaties uit:

- breng een elektromagnetische schakelaar aan die geschikt is voor het geïnstalleerde nominale vermogen van het buffet;
- verbind de voedingskabel van het buffet met de uitgang van de elektromagnetische schakelaar;
- controleer of de aansluiting van het buffet correct is uitgevoerd, hetgeen gesignaleerd wordt door het gaan branden van het in de hoofdschakelaar ingebouwde controlelampje (stand I - groen licht).

8. GEBRUIKSINSTRUCTIES

De toegang tot de besturing van de functies van het koelbuffet vindt plaats via het bedieningspaneel, op de manier die beschreven wordt in hfdst. 5.

8.1. Aanzetten van de koelkast

Activeer de koelinstallatie met behulp van de hoofdschakelaar (stand I - groene licht brandt).

9. ONDERHOUDSINSTRUCTIES

De goede werking en de levensduur van het apparaat hangen af van een correct en regelmatig onderhoud

 *Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden mogen pas worden verricht wanneer u er zeker van bent de elektrische voeding van het buffet te hebben losgekoppeld, door de voedingskabel uit het stopcontact te halen.*

10. REINIGING

Het wordt geadviseerd het buffet regelmatig schoon te maken, aan de hand van de volgende aanwijzingen.:

 *Alvorens reinigingswerkzaamheden te beginnen, moet u er zeker van zijn het buffet te hebben losgekoppeld van het elektriciteitsnet.*

10.1. Reiniging van de buitenkant

Het buffet kan aan de buitenkant worden schoongemaakt met een doek die vochtig gemaakt wordt in een oplossing van water en bicarbonaat of andere neutrale reinigingsmiddelen; drogen met een zachte doek.

WAARSCHUWINGEN:

- Gebruik geen schuurmiddelen

10.2. Reiniging van de koelbak

De bak moet na elk gebruik worden gereinigd met reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor gebruik met voedingsmiddelen; drogen met een zachte doek.

WAARSCHUWINGEN:

- Gebruik geen schuurmiddelen

10.3. Reiniging van de condensator

Voor een doelmatige werking van het buffet wordt aangeraden de condensator regelmatig te reinigen, tenminste eenmaal in de drie maanden. De condensator moet als volgt worden schoongemaakt:

1. haal de voedingskabel uit het stopcontact
2. til het onderste schap op
3. maak de condensator schoon met een stofzuiger of droge kwast
4. sluit het onderste schap naar behoren

WAARSCHUWINGEN:

Bij gebruik in bijzonder stoffige omgevingen is het raadzaam het buffet vaker schoon te maken.

10.4. Vervanging van de tl-lamp

 Wees er zeker van het buffet te hebben losgekoppeld van het elektriciteitsnet, alvorens deze operatie te gaan uitvoeren.

Als de lamp opgebrand is of niet functioneert, moet hij worden vervangen volgens de onderstaande aanwijzingen:

- verwijder de plastic afscherming door hem zijwaarts te verplaatsen en hem omlaag te trekken;
- draai de lamp tot hij loskomt van de bevestigingsbeugel;
- haal de lamp van zijn plaats;
- plaats de nieuwe lamp met de haakjes naar de openingen in de blokkeerbeugels, erop lettend dat de haken niet worden verbogen;
- draai de lamp totdat hij vastkomt op zijn plaats;

- hermonteer de plastic bescherming door hem zijwaarts aan te brengen en een beetje in zijn definitieve positie duwen.

11. OPLOSSING VAN ENKELE PROBLEMEN

Hier volgen enkele gevallen van storingen die zich kunnen voordoen bij het gebruik van het buffet, en die men zelf kan oplossen.

❗ *In alle gevallen waarin de elektromagnetische schakelaar geactiveerd is, moet de hulp van gespecialiseerd personeel worden ingeroepen, dat de oorzaken van een dergelijke activering moet opsporen.*

Storing	Mogelijke oorzaak	Remedie
• Stilvallen van de compressor	• Elektrische voeding onderbroken	• ga na of de stekker goed in het stopcon-tact zit
		• ga na of de schakelaar in de stand I staat
		• ga na of de elektromagnetische schake laar (niet bijgeleverd) niet gesprongen is • controleer of de voedingslijn spanning levert op het gebruikte stopcontact
• Te hoge temperatuur binnenin de koelbak	• buffet te dicht bij een warmtebron opgesteld	• zet het buffet of de warmtebron op een andere plaats
	• Condensator vuil	• maak de condensator schoon
	• foutieve instelling van de thermostaat	• stel de thermostaat in op een tempera-tuur binnen het voorziene bereik
• Te lage temperatuur binnenin de koelbak	• foutieve instelling van de thermostaat	• stel de thermostaat in op een tempera tuur binnen het voorziene bereik
• Werking met meer lawaai dan normaal	• buffet niet perfect waterpas gezet	• zet het buffet waterpas of plaats het op een vlakke ondergrond
	• aanraking met voorwerpen die trillingen kunnen veroorzaken	• ga na welke voorwerpen de trillingen veroorzaken en haal deze weg
	• de buizen van het koelsysteem raken elkaar	• ga na of de buizen van de compresso runit elkaar raken; haal voor deze inspec tie het rooster of beschermingpaneel aan de voorzijde weg
• Water op de bodem van de koelbak	• Afvoersysteem van het water verstopt	• ontstop het afvoersysteem van het water

❗ *Wanneer een probleem niet wordt opgelost met bovenstaande suggesties, moet de hulp van gespecialiseerd personeel worden ingeroepen.*

12. TECHNISCHE ASSISTENTIE

Voor technische ondersteuning, kunt u kontakt opnemen met uw verkoopadres. Om het produkt te identificeren, gebruik de gegevens op het identificatieplaatje (zie paragraaf 2).

13. RECYCLING

Bij de bouw van de kast gebruikte materialen:
Roestvrij staal (18/10): structuur van de kast
PVC voor levensmiddelen: alle plastic onderdelen
Rubber: dichting van de koelruimte
Koelmiddel: in het koudecircuit
Gecomprimeerde olie: in het koudecircuit
Koper: elektrische installatie en koudecircuit



Glas: in de modellen met glasdeuren, glazen schuifdeuren
Gebruikersinformatie voor een correcte behandeling van het afval van elektrische en elektronische apparatuur (RAEE)
Onder verwijzing naar de Richtlijn 2002/95/EG van het Europese Parlement en de Raad van 27 januari 2003 en de desbetreffende nationale regelgeving stellen wij u van het volgende op de hoogte:
1. Het is verplicht de RAEE niet als gewoon huisvuil te verwerken, het dient gescheiden ingezameld te worden;
2. Voor het verwerken van het afval dienen de openbare en particuliere systemen voor inzameling van het vuil gebruikt te worden, zoals dat in de plaatselijke wetgeving is geregeld. Ook is het mogelijk de apparatuur aan het einde van hun levensduur bij de distributeur in te leveren indien er nieuwe apparatuur aangeschaft wordt;
3. Deze apparatuur zou gevaarlijke stoffen kunnen bevatten: oneigenlijk gebruik of niet juist uitgevoerde afvalverwe-rking zou negatieve gevolgen kunnen hebben voor de menselijke gezondheid en het milieu;
4. Het symbool (vuilnisemmer op wielen doorgestreept) aangegeven op het product en daarnaast geeft aan dat de apparatuur na 13 augustus 2005 op de markt is gebracht en dat daarvoor gescheiden afvalverwerking verplicht is;
5. In geval van illegale afvalverwerking van elektrische en elektronische componenten staat er op illegale afvaldumping straf.

AFINOX
QUALITY PERFORMANCE IN REFRIGERATION

РУССКИЙ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

УКАЗАТЕЛЬ

1. ВСТУПЛЕНИЕ

Сборник инструкций касается буфетов и пристенных витрин серии Samoa и Fiji.

Информация, приводимая в данных инструкциях, предназначена для предоставления указаний по:

- использованию холодильных прилавков;
- техническим характеристикам;
- инструкциям по размещению и монтажу;
- инструктажу эксплуатационного персонала;
- работам по техобслуживанию.

Данное руководство считается частью прилавка и как таковое должно сохраняться, для использования в будущем, в течение всего срока службы прилавка.

Фирма-изготовитель снимает с себя всю ответственность в следующих случаях:

- использование прилавка не по назначению;
- неправильное размещение, выполненное с нарушением приводимых здесь процедур;
- неполадки питания;
- крупные недочеты при проведении предусмотренного техобслуживания;
- неразрешенные изменения или работы;
- использование неоригинальных или не соответствующих данной модели запчастей;
- частичное или полное несоблюдение инструкций.

! *Электрооборудование может оказаться опасным для здоровья. При установке и эксплуатации такого оборудования должны соблюдаться действующие нормативные акты и законы.*

2. ИДЕНТИФИКАЦИЯ - МАРКИРОВКА

CE
CODICE ITEM — MATR. S/N (1)
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE (V) (Hz) (W) (A)
SBRINAMENTO DEFROSTING (W) — ILLUMINAZIONE LIGHTING (W) — IP 20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA (m²) — VOLUME NETTO NET CAPACITY (Dm³)
REFRIGERANTE COOLING FLUID — MASSA WEIGHT (Kg)
CAPACITA' (W) CAPACITY (-10°/+45°) — CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS
ISOLAMENTO: 245 HFC ISOLATION — RUMORE NOISE LEVEL dB(A) (2)
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year) — CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS
COMMESSA W.SCHED. — ORDINE W.ORD. — ANNO YEAR (3)

Для правильного использования настоящего руководства по указаниям на табличке определите модель Вашего оборудования.

Оборудование определяется следующими параметрами:

1.серийный номер
2.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
3год изготовления

Рис. 1

3. НАЗНАЧЕНИЕ

Буфеты – это витрины для временной выставки свежих скоропортящихся продуктов, имеющие встроенный холодильный агрегат.
NB: буфеты <u>не являются холодильными установками для хранения продуктов</u>, а всего лишь выставочными витринами; выставляемый товар, устанавливаемый внутри подобных витрин, должен иметь соответствующую температуру (+2 ÷ +10°C), а длительность выставления товара зависит исключительно от пользователя холодильной витриной.

3.1. Назначение буфетов Samoa и Fiji

Для буфетов Samoa и Fiji характерна рабочая температура охлаждаемой площади от +2°C до +10°C при температуре помещения 25°C и 60% о.в.

В буфетах типа Samoa 3/1 на охлаждаемой площади предусмотрено использование 3-х ванночек GN 1/1 (530x325 мм), или порционных ванночек, поставляемых по запросу клиента; стандартная комплектация включает:

- два стальных суппорта для ванночек GN 1/1

В буфетах типа Samoa 4/1, Murale, Service, Wings и Fiji quadro 4/1 на охлаждаемой площади предусмотрено использование 4-х ванночек GN 1/1, или порционных ванночек, поставляемых по запросу клиента; стандартная комплектация включает:

- три стальных суппорта для ванночек GN 1/1

В буфетах типа Samoa 6/1 на охлаждаемой площади предусмотрено использование 6 ванночек GN 1/1, или порционных ванночек, поставляемых по запросу клиента; стандартная комплектация включает:

- пять стальных суппортов для ванночек GN 1/1

В буфете типа Fiji quadro 8/1 на охлаждаемой площади предусмотрено использование 8 ванночек GN 1/1, или порционных ванночек, поставляемых по запросу клиента; стандартная комплектация включает:

- восемь стальных суппортов для ванночек GN 1/1

Буфеты Samoa e Fiji имеют боковые полочки из кремнезема и полочки для передвижения подносов (опционная поставка); отделка и суперструктура выполнены из дерева (различных тональностей). Охлаждаемая площадь освещена рассеянным светом, испускаемым флюоресцентной трубкой, установленной на суперструктуре.

Суперструктура, оборудованная защитными элементами из плексигаса, рассчитана на нагрузку за счет дополнительного веса (приборы, стаканы, посуда и пр.) величиной до 20 кг, при равномерном распределении веса.

! Рекомендуется проводить операции подъема и опускания суперструктуры и передвижения буфета только после удаления с самой суперструктуры любого груза.

Фирма AFINOX снимает с себя всю ответственность за неполадки в работе, напрямую и косвенно связанные с неправильными маневрами, выполненными без соблюдения приведенных выше мер предосторожности.

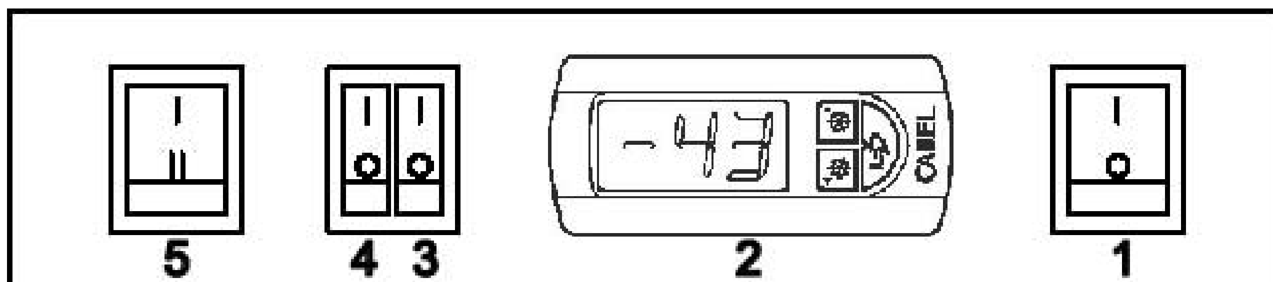
4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Все прилавки работают от герметичного компрессора, подключенного к медному змеевику, погруженному в пенополиуретан ванны из нержавеющей стали.

Конденсация газа - воздушная,регулировка температуры осуществляется электронным термостатом,а подъем защитного кожуха (в моделях,в которых он предусматривается) производится электрическим подъемным устройством.

Газ, используемый в холодильном контуре, - газ, предусмотренный действующими нормативными актами.

5. ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ



На контрольной панели расположены следующие приборы:
1. главный выключатель со световым индикатором функционирования зеленого цвета
2. электронный блок
3. выключатель неоновой лампы
4. пусковое устройство электронного блока
5. выключатель подъема и опускания кожуха

5.1. Регулировочные и сигнальные устройства

5.1.1. Главный выключатель

Служит для активизации подключения к электросети. Свет зеленой сигнальной лампочки указывает на подключение.

- свет горит: подключен
- свет не горит: отключен

5.1.2. Электронный блок

Служит для установки желаемой температуры внутри холодильной витрины. Ресурсы организованы в виде меню ,доступк которым осуществляется путем нажатия и немедленного отпускания клавиши “set” (меню “Состояние машины“ (“Stato macchina”)) или путем удерживания нажатой клавиши “set” более 5 секунд (меню “Программирование“ (“Programmazione”)). Для получения доступа к содержимому каждой папки ,выделенной соответствующей меткой ,достаточно один раз нажать клавишу “set”.

МЕНЮ “СОСТОЯНИЕ МАШИНЫ” (“STATO MACCHINA”)

Для входа в меню “Состояние машины“ (“Stato macchina”) нажмите и сразу же отпустите клавишу “set”. Если нет тревожных ситуаций, появляется метка “SEt”. Клавишами “UP” и “DOWN” можно прокручивать другие папки, содержащиеся в меню:
-AL: папка сигналов тревоги (при наличии);
-Pb1: папка значения зонда 1 ;
-Pb2: папка значения зонда 2;
-SEt: папка задания уставки.

КЛА - ВИ -ШИ При помощи клавиш выполняются следующие функции ,которые могут включаться вручную ,только при нормальной визуализации

(UP)	Клавиша UP	Прокручивает позиции меню Увеличивает значения Включает размораживание в ручном режиме управления
(DOWN)	Клавиша DOWN	Прокручивает позиции меню Уменьшает значения Программируется параметром
fnc	Клавиша fnc	Функция ESC (выход) Программируется параметром
set	Клавиша set	Дает доступк уставке Дает доступк меню Подтверждает команды Визуализирует сигналы тревоги (при наличии)

LED Светодиоды блока ассоциируются со следующими функциями :

Позиция	Ассоциированная функция	Состояние
(снежинка)	Компрессор или Реле 1	ВКЛ. при включенном компрессоре ;мигание при задержке ,защите или заблокированном включении
(снежинка с каплями)	Размораживание	ВКЛ. при выполняемом размораживании ;мигание при включении в ручном режиме или цифровым входом
((•))	Сигнал тревоги	ВКЛ. при активном сигнале тревоги ;мигает при отключении звука сигнала тревоги
(вентилятор)	Крыльчатки	ВКЛ. при работающей крыльчатке

Визуализация и ручное введение значения setpoint

Войдите в меню “Состояние машины “ (“Stato macchina”),нажимая и сразу же отпуская клавишу “set”. Появляется метка папки “Set”. Для визуализации значения уставки снова нажмите клавишу “set”. Значение уставки появляется на дисплее . Для изменения значения уставки не позднее 15 секунд нажмите на клавиши “UP” и “DOWN”.

ВКЛЮЧЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ЦИКЛА РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Включение в ручном режиме цикла размораживания обеспечивается при удерживании нажатой в течение 5 секунд клавиши “UP”. Если нет условий для размораживания ,(например ,температура зонда испарителя превышает температуру окончания размораживания),дисплей будет мигать три (3) раза ,сигнализируя ,что эта операция не будет выполнена .

Аварийные сигналы и ошибки

Тревожная ситуация всегда сигнализируется зуммером (при наличии) и светодиодом на уровне пиктограммы сигнала тревоги ((•)) .Возможные ошибки ,которые визуализируются на дисплее электронного блока ,следующие :

- E1 = датчик камеры вышел из строя
- E2 = датчик оттаивания вышел из строя (при его наличии)

Другие сигналы тревоги не появляются непосредственно на дисплее прибора ,а визуализируются в меню “Состояние машины ” (“Stato Macchina”) в папке “AL”.
На ней визуализируются типологии аварийных сигналов со следующими кодами :

- AH 1 аварийный сигнал высокой температуры ,передаваемый датчику камеры
- AL 1 аварийный сигнал низкой температуры ,передаваемый датчику камеры
- AD2 завершение оттаивания по причине time-out

Для выключения звука сигнала тревоги нажмите любую клавишу . Сигналы тревоги относятся к уставке и понимаются как расстояние от нее .

5.1.3. Выключатель лампочек

Служит для включения осветительных лампочек.

- выключатель 0: лампочка выключена
- выключатель I: лампочка включена

5.1.4. Выключатель питания блока

Предназначен для соединения с электросетью блока.

- выключатель 0: блок выключен.
- выключатель I: блок подключен к питанию.

5.1.5. Выключатель электрического подъемного устройства

Служит для электрического подъема и опускания защитного кожуха из плексигласа.

- выключатель I: защитный кожух поднимается.
- выключатель II: защитный кожух опускается.

ВНИМАНИЕ: перед выполнением любой операции подъема и спуска верхней части следует удостовериться в том, что в месте действия электрической части верхней структуры нет посторонних тел. Подождать минимум три минуты между операциями подъема и опускания.

6. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Прилавки поставляются на деревянном поддоне с упаковкой из картона с бандажной лентой. Снятые дополнительные приспособления упаковываются и укладываются внутри стальной ванны.

Прилавки должны транспортироваться и перемещаться с помощью транспортных средств при соблюдении мер предосторожности во избежание нанесения физического и материального ущерба.

- Для определения правильной процедуры работы определить вес имеющегося у Вас прилавка (см. Технические карты).
- Прилавок должен подниматься автопогрузчиком вводом захватов под поддон, на которой закреплен прилавок.

*При перемещении прилавок **не** должен переворачиваться или устанавливаться на бок, так как при этом нарушается правильность работы холодильной установки.*

Фирма AFINOX снимает с себя всю ответственность за неполадки в работе, напрямую и косвенно связанные с неправильными маневрами, выполненными без соблюдения приведенных выше мер предосторожности.

7. ИНСТРУКЦИИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ И МОНТАЖУ

Ниже приводятся инструкции по правильному выбору места установки, монтажу деталей, поставляемых снятыми, и подключению к сети подачи электропитания.

7.1. Размещение

Выполняемые операции:

Промыть прилавок тряпкой, смоченной в водном растворе бикарбоната или других нейтральных моющих средств, высушить мягкой тряпкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Прежде чем произвести подсоединение, убедиться в наличии специального омниполюсного выключателя с минимальным открытием контактов 3 мм в сети питания на входе в прибор (требование для приборов, поставляемых без вилки, для подключения к стационарной электросети).
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или любым специалисстом в данной области, во избежание какого-либо риска.
- после того, как прилавок будет установлен в выбранном месте, необходимо заблокировать все колеса прилавка с помощью специального рычага;
- прилавок должен всегда полностью закрываться соответствующими ванночками GN, которые могут в него устанавливаться;
- после установки прилавка в выбранном месте поставить ванночки и подождать в течение часа, пока в прилавке будет достигнута нужная температура;

Операции по перемещению прилавка должны выполняться только после снятия всей нагрузки с верхней структуры.

Буфет поставляется с опущенной верхней частью. После снятия упаковки необходимо поднять верхнюю часть с тем, чтобы общая высота витрины достигла 1410 мм, после чего закрепить ее с помощью винтов, находящихся на хромированных втулках.

Фирма AFINOX снимает с себя всю ответственность за неполадки в работе, напрямую и косвенно связанные с неправильными маневрами, выполненными без соблюдения приведенных выше мер предосторожности.

7.2. Подключение к сети подачи электропитания

Эта операция должна выполняться по всем правилам квалифицированным персоналом.

Прилавок поставляется с токоподводящим кабелем для подключения к электросети.

Между сетью и токоподводящим кабелем прилавка должен устанавливаться термомагнитный выключатель (не поставляется).

Предварительно проверить, что:

- напряжение сети соответствует напряжению питания на табличке прилавка (230 В / 50 Гц); для обеспечения нормального функционирования необходимо, чтобы напряжение питания находилось в пределах ± 6% номинального значения;
- электропроводка, к которой подключается прилавок, соответствующим образом рассчитана для устанавливаемой номинальной электрической мощности;

- электропроводка, к которой подключается прилавок, выполнена в соответствии с действующими законодательными актами;
- выполнение электрических подключений и установка термомагнитного выключателя выполнены специалистом.

Выполнить следующие операции:

- установить термомагнитный выключатель, соответствующий номинальной мощности установленного прилавка;
- подключить токоподающий кабель прилавка к выходу термомагнитного выключателя;
- проверить правильность подключения прилавка, о которой свидетельствует включение сигнальной лампочки, встроенной в главный выключатель (положение I– зеленый свет).

8. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Доступ к регулировке функций прилавка осуществляется через панель управления по методам, описанным в Главе 5.

8.1. Включение холодильного агрегата

Включить холодильный агрегат специальным выключателем (положение 1 – включен зеленый свет).

9. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

От правильного периодического техобслуживания зависит хорошая работа и длительность срока службы оборудования.

! *Все операции по техобслуживанию и очистке должны выполняться после проверки того, что от прилавка было отключено электропитание путем отключения токоподающего кабеля от электросети.*

10. ОЧИСТКА

Периодическую очистку прилавка рекомендуется проводить по следующим указаниям.

! *Перед проведением любого вида очистки убедиться, что прилавок отключен от электросети.*

10.1. Наружная очистка

Прилавок можно промывать тряпкой, смоченной в водном растворе бикарбоната или других нейтральных моющих средств; высушивать мягкой тряпкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Стараться не использовать абразивные моющие средства

10.2. Очистка ванн

Ванны должны очищаться после каждого использования с применением моющих средств, совместимых с пищевыми продуктами; высушивать мягкой тряпкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Стараться не использовать абразивные моющие средства

10.3. Очистка конденсатора

Для эффективной работы прилавка рекомендуется проводить периодическую, по меньшей мере раз в 3 месяца, очистку конденсатора. Для очистки конденсатора соблюдать следующие указания:

1. вынуть токоподающий кабель из розетки питания
2. поднять нижнюю полку
3. очистить конденсатор пылесосом или сухой кисточкой
4. соответствующим образом закрыть нижнюю полку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

При использовании оборудования в сильно запыленных средах очистку рекомендуется выполнять чаще.

10.4. Замена лампочки

! *Перед выполнением этой операции убедиться, что прилавок отключен от линии подачи электропитания.*

Если лампочка перегорела или плохо работает, ее необходимо заменить по следующим указаниям:

- снять защитное пластиковое заграждение, перемещая его вбок, а затем с силой притягивая вниз;
- поворачивать лампу до тех пор, пока она не освободится от крепежной скобы;
- вынуть лампу из рабочего гнезда;
- поставить новую лампу так, чтобы соединительные элементы вошли в специальные щели крепежных скоб, следя за тем, чтобы не погнуть соединительные элементы;
- поворачивать лампу до тех пор, пока она не будет заблокирована в рабочем положении;
- поставить защитное пластиковое заграждение, вводя его сбоку и с небольшим усилием устанавливая в окончательное положение.

11. РЕШЕНИЕ НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМ

Ниже приводятся некоторые причины неполадок в работе,которые могут возникнуть при эксплуатации прилавка и которые можно устранить самим.

Во всех случаях включения термомагнитного выключателя необходимо обращаться к специалисту, который должен определить причины его срабатывания.

	Возможные причины	Способы устранения
• Останов компрессора (зеленая сигнальная лампочка выключена)	• Прервана подача электропитания	• Проверить правильность включения розетки • Проверить,что выключатель находится в положении I • Проверить,что не сработал установленный термомагнитный выключатель (не поставляется) • Проверить,что на используемую розетку
	подается напряжение от линии питания	
• Слишком высокая температура в охлаждаемой ванне	• Прилавок установлен рядом с источником тепла • Загрязнен конденсатор • Неправильное задание	• Передвинуть прилавок или источник тепла • Очистить конденсатор • Задать термостат на предусмотренный
термостата	диапазон температур	
• Слишком низкая температура в охлаждаемой ванне	• Неправильное задание термостата	• Задать термостат на предусмотренный диапазон температур
• Повышенный шум при работе	• Прилавок плохо выровнен • Контакт с предметами,которые вызвать вибрации • Контакт между трубами холодильной системы	• Выровнять прилавок или установить его на ровную поверхность • Определить и удалить все предметы,могут вызывающие вибрации • Проверить,что нет контактов между трубами компрессорного агрегата
• Вода на дне охлаждаемой ванны	• Перекрыта система оттока воды	• Освободить систему оттока воды

Если неполадку не удается устранить по приведенным выше указаниям,обращаться к специалистам.

12. ТЕХПОМОЩЬ

Для получения техпомощи обращаться в службу техпомощи фирмы AFINOX,сообщая идентификационные данные,указанные на идентификационной табличке (см. главу 2).

13. УТИЛИЗАЦИЯ

Мат

Материалы, использовавшиеся для производства шкафа:

Нержавеющая сталь (18/10): производство шкафа

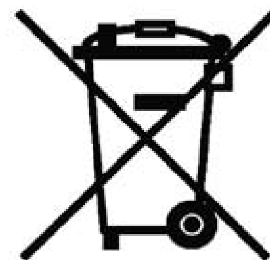
ПВХ для пищевых продуктов: все части из пластикового материала

Резина: уплотнительные прокладки рефрижераторного отсека

Холодильный газ: в холодильном контуре

Масло компрессора: в холодильном контуре

Медь: электрическая установка и холодильный контур



Стекло: у моделей со стеклянной дверью, раздвижной стеклянной дверью

Информация для пользователей для правильного обращения с отходами электрического и электронного оборудования (RAEE)

Со ссылкой на Директиву 2002/95/CE Европейского Парламента и Совета от 27 января 2003 года и соответствующие национальные законодательные акты, информируем Вас:

1. Запрещается вывозить RAEE в отходы совместно с бытовыми отходами, следует вывозить данные отходы раздельно;

2. Для вывоза в отходы используются общественные или частные системы сбора, предусмотренные местным законодательством. Также возможно передать данное оборудование в конце срока службы продавцу, при покупке нового оборудования;

3. Это оборудование может содержать опасные вещества; неправильное применение или неправильный вывоз в отходы может оказать отрицательное воздействие на здоровье людей и на окружающую среду;

4. Символ (зачеркнутый мусорный контейнер на колесах), находящийся на изделии и приведенный рядом указывает на то, что оборудование было выпущено в продажу после 13 августа 2005 года и подлежит отдельному вывозу в отходы;

5. В случае незаконного вывоза в отходы электрического и электронного оборудования предусмотрены санкции, определенные действующими местными нормативами по вопросам вывоза отходов.

DATI TECNICI / TECHNICAL SPECIFICATIONS / DONNEES TECHNIQUES

TECHNISCHE ANGABEN / DATOS TECNICOS / DADOS TÉCNICOS TECHNISCHE GEGEVENS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MODEL	Volume interno Storage capacity Inhalt Capacitè ПИТАНИЕ	Voltaggio Voltage Spannung Voltage ВМЕСТИМО СТЬ GN	Potenza frigorifera Refrigeration power Kalorienleistung Puissance frigorifique ХОЛОДИЛ ЬНАЯ МОЩНОСТ Ь (Вт) (-10°C)	Fluido refrigerante Refrigerant fluid Kältemittel Gas frigorigène ЗАРЯД ГАЗА (г) R404A	Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée ПОТРЕБ.МОЩНОСТЬ (Вт)	Peso Weight Gewicht Poids ВЕС (кг)
SAMOA3/1	3-1	230V-50Hz	350 W	210g	400 W	120 Kg
SAMOA4/1	4-1	230V-50Hz	350 W	210g	400 W	141 Kg
SAMOA MURALE	4-1	230V-50Hz	350 W	210g	400 W	175 Kg
SAMOA SERVICE	4-1	230V-50Hz	350 W	210g	400 W	175 Kg
SAMOA WINGS	4-1	230V-50Hz	350 W	210g	400 W	140 Kg
SAMOA6/1	6-1	230V-50Hz	412 W	380g	450 W	230 Kg
FIJI-Q.4/1	4-1	230V-50Hz	350 W	250g	550 W	160 Kg
FIJI-Q.8/1	8-1	230V-50Hz	412 W	380g	500 W	210 Kg

- **Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso.**
- **All specifications subject to change without notice.**
- **Les données techniques et les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis**.
- **Technische Angaben und Merkmale können jederzeit geändert werden**.
- **Datos técnicos y carateristicas sujetas a cambios sin previo aviso**
- **As caracteristicas e dados técnicos podem ser alterados sem aviso prévio**.
- **Technische gegevens en eigenschappen onderhevig aan wijzigingen zonder waarschuwing vooraf**.
- **технические характеристики, которые могут меняться без предупреждени**я.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY DECLARATION DE CONFORMITE / KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG CONFORMITEITSUERKLARING / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE / ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

AFINOX s.r.l.

Via Venezia .4 35010 Campo San Martino (Padova) ITALIA

I Dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che il mobile AFINOX è conforme alle direttive: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, e loro successive modifiche.

GB Hereby declares under its own full responsibility that the AFINOX cabinet complies with directives: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, and possible other modification.

F Déclare sous sa propre responsabilité que la vitrine AFINOX est conforme aux directives : 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, et suivantes modifications.

D Erklärt unter ihrer ausschließlichen Haftung, dass der gekühlte AFINOX-Schränk mit den Richtlinien und: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, nächsten nöglichen Änderungen übereinstimmt.

NL Hij verklaart hierbij voor eigen verantwoordelijkheid dat het meubel AFINOX conform de richtlijnen: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, en daaropvolgende wijzigingen is.

E Declara bajo la propia responsabilidad que el mueble AFINOX respeta las directivas: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, y sucesivas modificaciones.

P Declara sob a própria e exclusiva responsabilidade que o móvel AFINOX está em conformidade com as directrizes: 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, e sucessivas modificações.

RUS Фирма под свою исключительную ответственность заявляет, что шкаф AFINOX изготовлен в соответствии с директивами : 89/336/CEE - 73/23/CEE - 92/31/CEE - 93/68/CEE, а также с их последующими модификациями.

L'AMMINISTRATORE DELEGATO
MANAGING DIRECTOR
L'ADMINISTRATEUR DELEGUE
GESCHÄFTSFÜHRENDES VORSTANDSMITGLIED
EL ADMINISTRADOR DELEGADO
O ADMINISTRADOR DELEGADO
DE BEDRIJFSDIRECTEUR
ADMINISTRERENDE DIREKTØR

AMELIO FACCO

MODEL	
SERIAL N.	
DATE	*Marsango, lì* ………………………..

